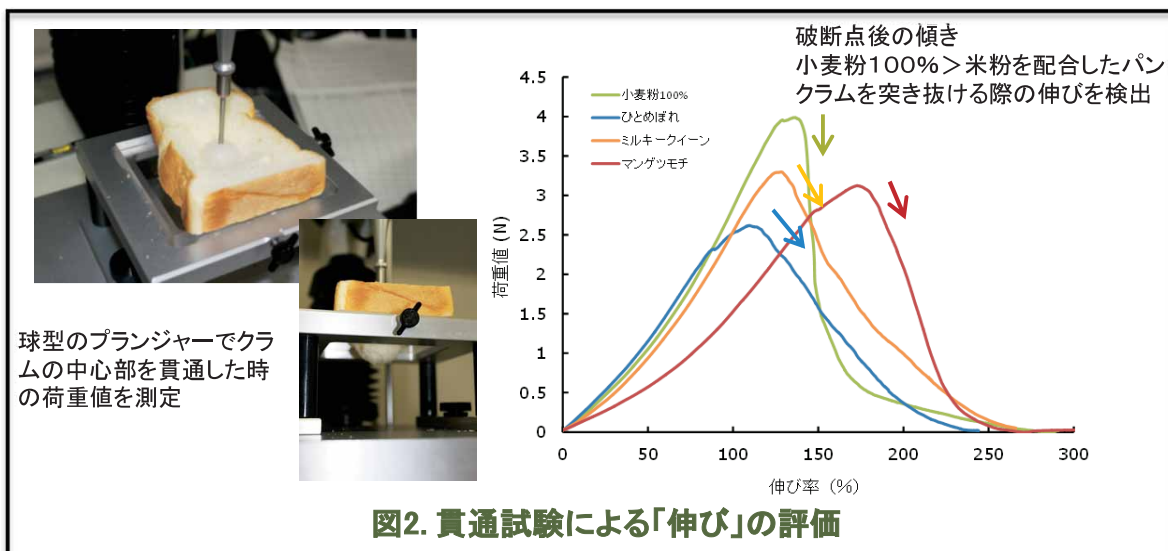
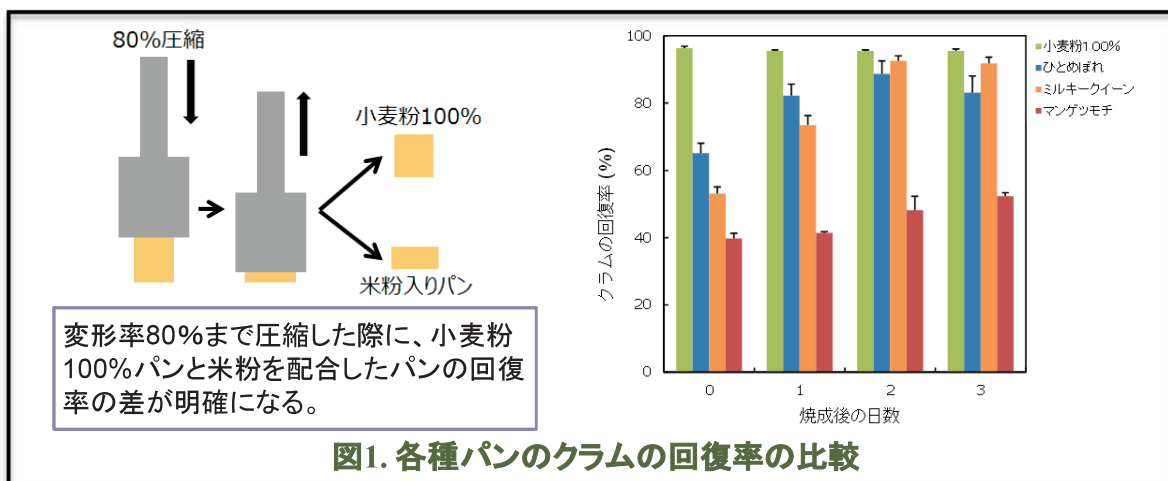


米粉パン特有のテクスチャーの数値化 —米粉と小麦粉のブレンドによるパンの特徴—

技術の特徴

- ・米粉をブレンドしたパンのユニークなテクスチャーを、客観的な数値として示せる機器測定によるテクスチャー評価法を確立。
- ・米粉をブレンドしたパンの老化にともなう多面的なテクスチャー変化を評価。
- ・ブレンドした米粉のアミロース含量によるテクスチャー変化を明らかにした。

研究の内容



今後の展開

- ・米粉の品種、混合比率等の選択やパンの品質制御の際に指標として活用。