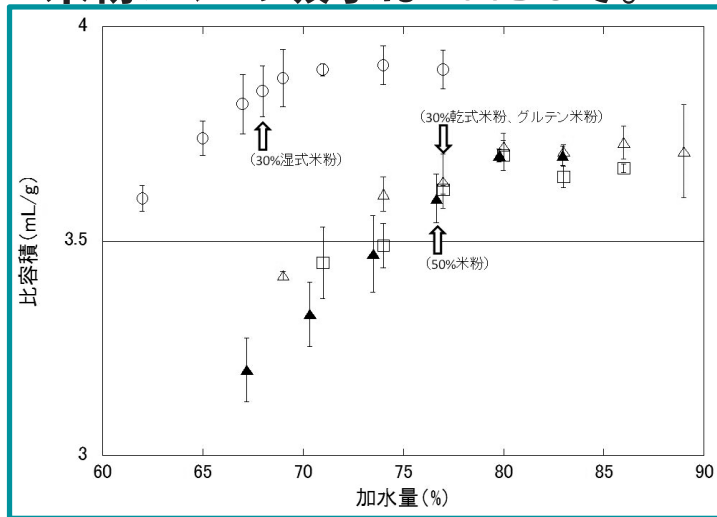


# 米を使ってパンを作る —米粉パンとごはんパンの基礎—

## 米粉パンの加工



米粉パンの吸水は400BUで。



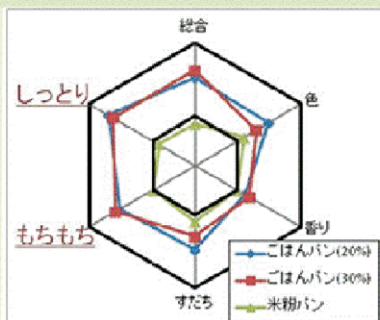
食科工、59(8), 409-413 (2012)

朝食パン派なら



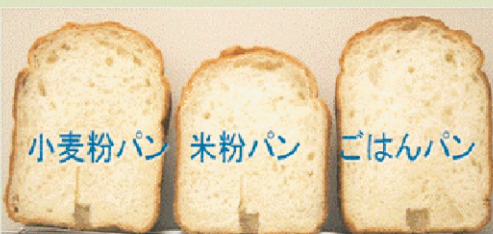
業界への技術指導風景  
熱心なパン屋さんから質問の嵐

研究成果1  
「もちもち」「しっとり」の  
特徴が出やすい。



2009年論文データ  
平成20年度農研機構成果情報(技術・参考)

研究成果2  
ごはんの粘りがパンを  
膨らませる。



粘りがある米品種(例えば、低アミロース米のミルクイーン)を用いるとパンがよく膨らむ。

2011年論文データ(日本食品科学工学会論文賞受賞)  
平成23年度農研機構普及成果情報

研究成果の  
活用(普及)



平成23年秋からPanasonic社のホームベーカリー(年間生産台数約50万台)には「ごはんパン」モードが搭載されています。