



従来品種の2~3倍の食物繊維を含む

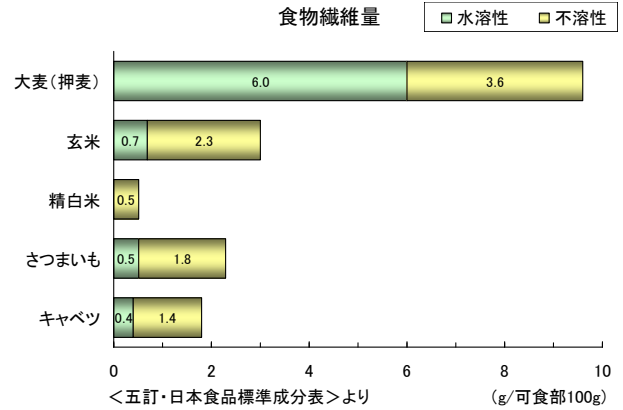
ビューファイバー

“Beau Fiber”, a New Hull-less Barley Cultivar Containing High Levels of Functional Polysaccharides

「ビューファイバー」は、食物繊維の主成分であるβ-グルカンを従来品種の2~3倍多く含む二条裸麦です。粉に挽いてパン・菓子類・めん類などにブレンドすることにより、様々な食品への高付加価値化が可能です。

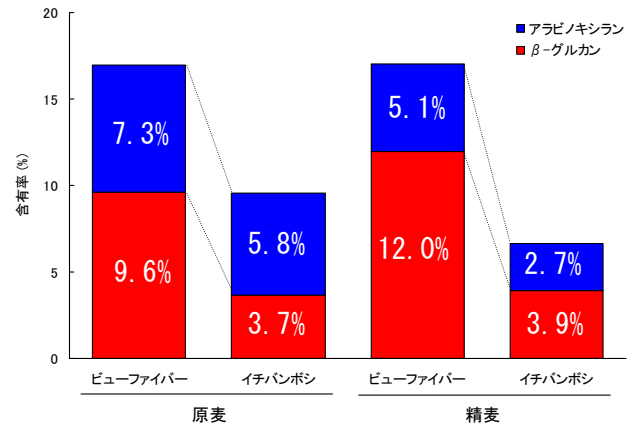
大麦の食物繊維含量

大麦は日常の食生活で不足しがちな食物繊維を容易に補うことができる健康食材です。



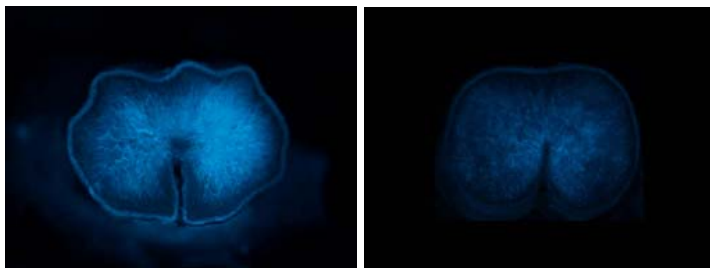
ビューファイバーの機能性多糖含量

食物繊維の主成分であるβ-グルカンを従来品種の2~3倍多く含みます。アラビノキシランの含量も従来品種よりも多く含まれます。



ビューファイバーの穀粒断面

大麦のβ-グルカンは穀粒の内部（胚乳の中心部）に多く含まれるため、精麦のβ-グルカン含有率は原麦より高くなります。



ビューファイバー

イチバンボンシ

※蛍光試薬でβ-グルカンを青く染色（青色が濃いほどβ-グルカン含量が多い）

ビューファイバーの全粒粉を15%ブレンドしたパンとシフォンケーキ

「ビューファイバー」は粉に挽いて加工利用すれば、既存の小麦粉や米粉食品に少量をブレンドするだけで外観や食感・食味を損ねることなく機能性成分を付加できます。



農研機構 作物研究所 麦研究領域

問い合わせ先: 企画管理室

tel: 029-838-8260

E-mail: www-nics@naro.affrc.go.jp <http://www.naro.affrc.go.jp/nics/index.html/>