



玄米の米粉パンの課題を克服

膨らみや食味が良い玄米粉パンの簡易製造法を開発

High loaf volume and good taste bread made by brown rice flour

- ・簡易な前処理後に気流粉碎機で粒度の細かい玄米粉を調製し、膨らみや食味が良い玄米粉パンを製造する方法を開発しました。
- ・玄米粉パンは食物繊維や、イノシトール、ギャバ等の各種機能性成分を多く含みます。



フード・アクション・ニッポン・アワード2011入賞

吸水処理時間を調整した玄米を、気流式粉碎機を用いて製粉するだけのごく簡易な方法で、実用性が高いです。

損傷でん粉含量の低下
||
湿式(吸水)

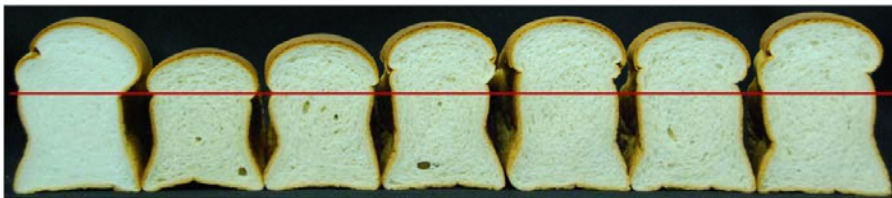


粉残りの軽減
||
気流式粉碎



良質な玄米粉

損傷デンプン含量の低下でよく膨らむ玄米粉パン！



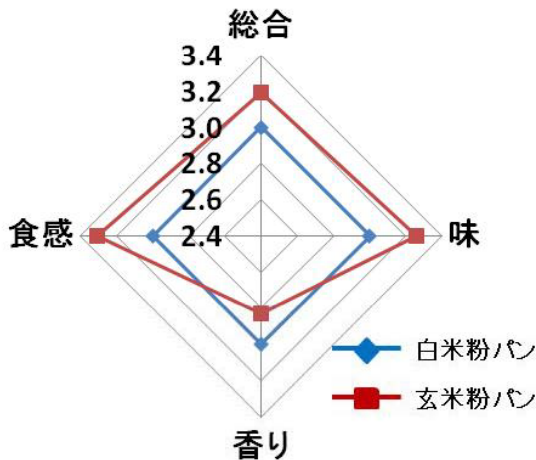
2時間 2時間 5時間 12時間 24時間 36時間 48時間
白米 玄米

玄米を12時間以上水に浸すと、パンの膨らみが向上

※小麦グルテン20%配合

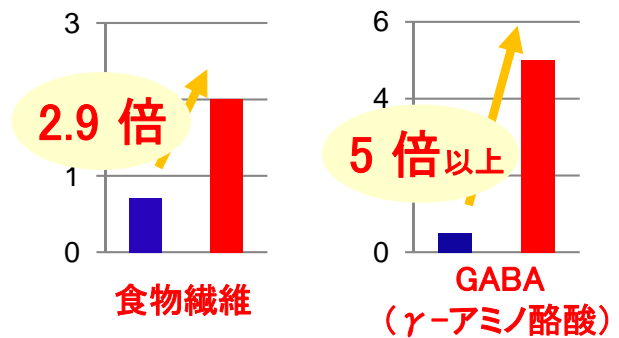
玄米粉パンは美味しい！

各項目について白米粉パンの評価を3(普通)とした場合に、玄米粉パンを1(劣る)、2(やや劣る)、3(普通)、4(やや良)、5(良)の5段階で評価



風味・食感が良い
甘みがあって美味しい

玄米粉パンは機能性成分が豊富！



	白米粉パン	玄米粉パン
食物繊維	0.7 g	2.0 g
イノシトール	20 mg	96 mg
遊離γ-アミノ酪酸	検出せず	5 mg
γ-オリザノール	0.6 mg	9.8 mg
総フェルラ酸	3.9 mg	14 mg

機能性成分 UP ↑

パン 100 g 当たりの含量

農研機構 作物研究所 稲研究領域

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