

岐阜県産米ハツシモ100%の食品添加物を含まないパン用米粉を開発 食品科学研究所

日 時 令和6年2月1日(木) 13:30~14:30
場 所 県庁3階 会議室304

(発表の内容)

近年、小麦価格の高騰や健康志向の高まりから、小麦粉を米粉に置き換えたグルテン※¹フリー食品が注目されています。小麦粉に含まれるグルテンは、パンの膨らみや形状を支える役割があります。米粉にはこのグルテンに相当する成分がなく、膨らみが安定しないため、米粉パンでは食品添加物で代替させていました。しかし、消費者から食品添加物が含まれない米粉パンを食べたいとの要望があり、作製を試みたところ、形状を整えるには、食品添加物に代わる成分が必要でした。そこで、岐阜大学(岐阜市)及び桜井食品株式会社(美濃加茂市)と共同研究を行い、「ハツシモ」米粉に α 化米粉※²を加えることで、米粉のみで作製したパンと比べて膨らみや食感を向上させた、「グルテン・食品添加物フリーのパン用米粉」を開発しました。

このたび、本成果を用いたパン用米粉が「岐阜県産米粉だけのパン用米粉」として発売されることになりましたので紹介します。

※¹：小麦粉に水を加えてこねるとできる成分であり、食物アレルギーの原因といわれる。

※²：加水加熱によって米のデンプンを柔らかくさせた後、乾燥処理によってその状態を固定させた米を粉砕して粉末にしたもの。

開発内容

課題

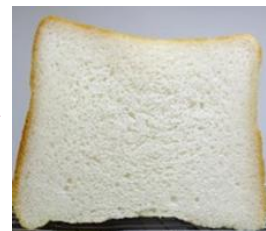
成果



検討前の米粉パン

- グルテンなしでは、膨らみや食感が悪い
- 食品添加物を使わずに作製したい
- 家庭で作るには手間がかかる

- 県産米の選定
- α 化米粉の配合とレシピ開発
- ホームベーカリーでの試作試験



開発したパン用米粉で
作製した米粉パン

- α 化米粉の配合で膨らみと食感が改善
- 県産米ハツシモのみを使用
- 家庭で簡単に作れる

本技術の効果

○米粉パンファンはもちろん、小麦アレルギー等を持つ方にも家庭で楽しんでいただけます。
○岐阜県産米ハツシモの用途と需要の拡大が期待できます。

問い合わせ窓口：産業イノベーション推進課 内線3744
イノベーション推進係長 安藤
イノベーション推進係 木村

食品科学研究所 Tel 058-201-2360
主任研究員 水谷
試験研究部長 鈴木