

アグリサーチャー ニュース

Vol. 16
2020/07 発行



アグリサーチャー

農業研究見える化システム

<https://mieruka.dc.affrc.go.jp>

最新の研究成果と研究者を簡単検索。
生産者と研究成果とを未来へ繋ぎます。

Q アグリサーチャー

検索



今月の研究成果トピックス (アグリサーチャーHPより)

研究成果の
ご紹介

米粉100%パンの製造技術を開発しました

グルテンを添加しない米粉パンは、お米の新たな利用方法の一つとして、また、国産米の需要拡大を通じた食料自給率向上に貢献すると期待されており、近年、学校給食における米粉パンの導入も増加しています。通常、米粉100%ではパンが膨らまないため、十分な膨らみをもたせるために、グルテンや増粘剤などを加えて膨らみやすくしたものがほとんどでした。

農研機構では、増粘剤などの補助材料を必要とせず、一般的なオーブンでも、十分な膨らみを持つ米粉100%パンを製造する技術※を開発しました。

※発酵・焼成などパンづくりの工程において「微粒子型フォーム（泡）」というシャボン玉に似たメカニズムを活用することによりふくらとしたパンが焼き上がります。
本技術は広島大学との共同研究で明らかにしたものです。



写真：農研機構で開発した米粉100%パンの外観(左)と断面(右)
小麦粉パンと同等のふくらみをもつ、おいしい米粉100%パンです。

■研究成果は
こちら



研究者の声 矢野 裕之 さん



■研究者の紹介は
こちら

本技術を用いて、タイガー魔法瓶株式会社から、ふくらとした美味しい米粉100%パンを家庭で手軽に作ることができるホームベーカリーが、株式会社ナチュラルフードから、「無添加グルテンフリー国産米粉100%の食パン」を謳った「和田のこめ食ぱん」が発売されました。

しっとりきめ細かく、もちもちした弾力性のある食感を楽しめる米粉100%パン、皆さまも是非味わってみてください。



■特許技術を使用したパンが高評価 ((株)ナチュラルフード)

農研機構から技術提供を受け7年にわたる情報交換の結果、小麦粉を原料とするパンにも「劣らない」、
「おいしい」米粉100%パンを製品化することができました。
購入したお客様からは
「感動！」
「お気に入りのパン」
「これは はまる」など
高評価をいただいております。



写真：和田のこめ食ぱん
(株)ナチュラルフード
ホームページより転載

■関連情報

・2017年農業技術10大ニュース

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/10topics/2017/2017.htm>

■LINE版アグリサーチャーは チャットボットで気軽に検索



LINEアプリの「友だち」に「アグリサーチャー」を登録してくださいね。



「ホーム」や「トーク」で
「アグリサーチャー」
または
を検索

■Webアクセス情報 (2020年6月)

訪問者数: 8,168名 (累計: 312,996名)

