

No.2
No.3

グルテンなしで米粉パンを作製する技術開発



小麦粉生地



本技術の生地

本技術で製造した生地は、一般的な小麦粉パンの生地とは異なり粘弾性が低いですが（上図）、焼成により小麦粉パンと同等に膨らみます。カップ型、パンケース、ホームベーカリーなどでふっくらしたパンを作ることができます（右図）。



パンケース



ホームベーカリー



カップ型

- 原料は米粉、水、ドライイースト、砂糖、食塩、油脂（バター、菜種油など）のみ
- ホームベーカリー（生地を攪拌）とオーブン（発酵・焼成）で簡単に作製可

特許第6584185号「グルテン及び増粘剤を含まない米粉パンの製造方法」

農研機構技報No.8, P. 6-9. 「増粘剤やグルテンを含まず基本原料だけでつくる米粉パンの開発」

↑ Web 公開 : https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/files/naro_technical_report_no8.pdf

- 上記パンの品質を損なわずに大豆イソフラボンを配合したパンも開発

特許第7141090号「イソフラボン含有するグルテン不使用米粉パンの製造方法」