

くらしき作陽大学食文化学部（商品開発交流研究センター）
仙田あゆみ、河野勇人、河村敦、木村吉伸



住所：倉敷市玉島長尾3515
☎：086-436-0234
✉：isato.kono@ksu.ac.jp
URL：www.ksu.ac.jp

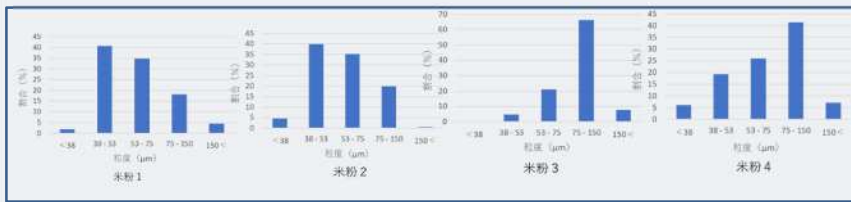
キーワード：
米粉、粒度

研究内容：

岡山県内産米粉を活用した食品開発のため、以下の項目について検討した。

(1)市販米粉の粒度分布、(2)米粉生地が発酵試験（粒度の相違による試験、アミロース含量の相違による試験）、(3)米粉を使った試作品ならびにアンケート評価

(1)市販米粉の粒度分布結果



(2)米粉生地の発酵試験結果

使用米粉

試験方法

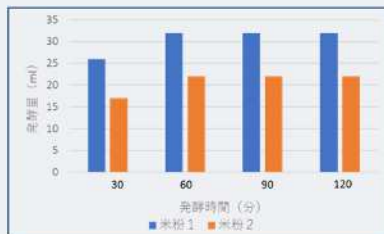
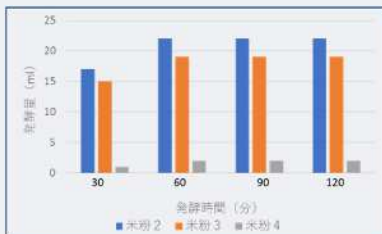
米粉	アミロース含量	製粉方法
米粉1	22%	湿式気流粉砕方式
米粉2	17%	湿式気流粉砕方式
米粉3	18%	ロール式
米粉4	17%	湿式気流粉砕方式

米粉 (g)	85
グルテン (g)	15
食塩 (g)	2
ショ糖 (g)	3
ドライースト	2
加水量 (%)	75
温度 (°C)	30



粒度の相違

アミロース含量の相違



(3)米粉を使った試作品ならびにアンケート評価



試作品1



試作品2



試作品3



試作品4

レシピ作成

レシピ作成の過程と最終的なレシピ表。左側には試作品の写真と、右側には詳細な材料表と手順が記載されている。

製粉機



研究の目的・背景：

近年、原料小麦の高騰、米の消費拡大、アレルギー対応等の理由により、米粉の利用拡大が図られている。倉敷市においても、米粉事業を推進して米粉の消費拡大が進められ、さらに米粉製粉機を設置することで米粉の消費拡大が展開されている。

本研究は、岡山県内産米粉を活用した新たな食品の開発により、米粉の活用可能性の創出と、更なる消費拡大を図ることを目的に、レシピ開発を含めた食品の開発を検討した。また米粉だけを使用した場合の膨化不足という点を改善するため、市販米粉の粒度ならびにアミロース含量の関係を検討した。食品の開発に際しては、一般家庭でも再現可能なレシピの開発を行い、米粉利用食品の普及を図った。

期待される効果・応用分野：

県内産米粉を使った食品を考案し、これらのレシピも作成した。また米粉生地の膨化を促進する条件として、米粉粒度が小さいこと、またアミロース含量を高くするという関係が認められた。また製粉方式の違いによる影響も推測された。

倉敷市では米粉事業を推進して米粉の消費拡大が進められている。今回考案した食品は、倉敷市と共同で一般市民に広く公開し、日常生活に取り入れられ、食生活に活用されることが望まれる。また米粉自体が広く市民の食生活に取り入れられ、市民の食生活に定着する普及活動も必要と思われる。今回考案した食品を再度検討して問題点を抽出改良するとともに、米粉の特性を活かした米粉商品を開発し、米粉の普及の一助となることが期待される。

アピールポイント：

- ・特許
- ・発表論文
- ・研究室の特色
- ・実用化の例
- ・共同研究先：倉敷市

つながりたい分野：

食品（関連）分野