

加工食品用改質玄米粉

岩手大学農学部応用生物化学課程 准教授 三浦 靖

連絡先 E-mail: iptt@iwate-u.ac.jp TEL: 019-621-6494

キーワード: 玄米, 米粉, ビタミン類, ミネラル, 食物繊維,
加工食品, 岩手県パン工業組合

概要

玄米由来の栄養成分を損なうことなく改質した玄米粉

シーズの特徴

玄米由来のビタミン類、ミネラル、食物繊維などの栄養成分を損なうことなく、種々の加工食品の原料として使用できるように改質した玄米粉です。岩手県パン工業組合と岩手大学農学部との共同で開発した化学物質を一切使用しない湿熱処理（特許登録）により改質していますので、安心して使用できます。

お米を『粒食』ばかりでなく『粉食』もお米は日本人のアイデンティティです。世界では主要穀物を粉にして色々な食品に加工して食べています。米飯としての『粒食』ばかりでなく、加工食品として『粉食』も加われば、米の高度利用、米の消費拡大になります。

玄米は栄養素の宝庫玄米は精白米に比べて脂質、総脂肪酸、食物繊維、マグネシウム、リン、ビタミンB1、ビタミンB6、ナイアシンが豊富です。玄米は強力小麦粉に比べて総脂肪酸、マグネシウム、リン、ナイアシンが豊富です。加工食品用改質玄米粉の栄養素は玄米と同等です。

これまでの活用事例・技術移転

研究者からのメッセージ

- ◆ 小麦粉を主原料にする加工食品の小麦粉の一部を置換できます。例えば、ベーカド製品（パン、ケーキ、クッキー、マフィン、スコーン、ピッツァクラストなど）、麺類（和風麺、中華麺、パスタなど）、皮類（餃子、シュウマイなど）、菓子（餅菓子などの和菓子、洋菓子など）です。
- ◆ 新規な食品の主原料として使用できます。例えば、膨化菓子（エクストルージョン加工）、デザート菓子（ライスプディングなど）です。

参考情報：関連特許 特許番号3780154「玄米粉の製造方法、玄米粉を用いたパン類、キビ粉の製造方法及びキビ粉を用いたパン類」

関連資料 日本食品科学工学会誌, 49, 491-499 (2002), 日本食品科学工学会誌, 49, 757-764 (2002), 日本食品科学工学会誌, 50, 230-236 (2003),

Cereal Chem., 82, 228-232 (2005), Nihon Reorji Gakkaishi, 33, 81-85 (2005)

東日本産業株式会社 (〒028-3311 岩手県紫波郡紫波町犬渕字谷地田116番地7)

TEL 019-676-4141 (代表) FAX 019-676-4150

問い合わせ先: 岩手大学地域連携推進センター E-mail: iptt@iwate-u.ac.jp
Tel: 019-621-6494