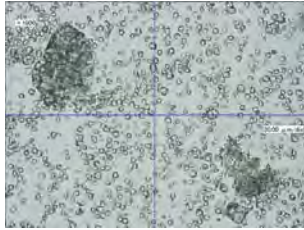


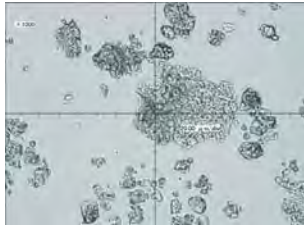
新規基本食材としての米ペースト

新規基本食材としての米ペーストの開発

新規製法による米ペーストと従来法米粉の特性比較



米ペースト（単粒および凝集体）

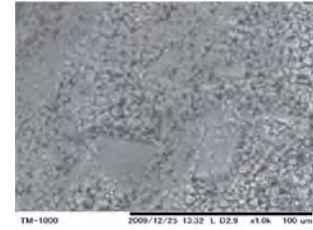


米粉（凝集体および未粉碎米粒塊）

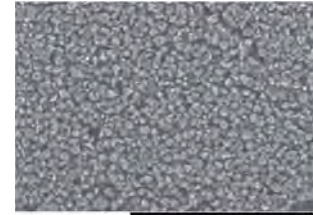
比較項目	米粉	米ペースト
粉碎方式	乾式気流粉碎他	湿式摩砕
設備費	非常に高額	低額
エネルギー消費	大	少
運転管理	困難	容易
粒度・粒度分布	粗く広い (30~100 μm)	微粒で狭い (5 μm)
熱履歴	有り (粉碎熱)	無し (低温摩砕)
流通・保存	常温・防湿 安価	冷凍・倉庫 高価
現状価格	300~800円/kg	100円/kg 前後?

パン焼成時特性比較	米粉	米ペースト
添加量 (乾燥重量・小麦分量)	20%限界	40%可能
グルテン・増粘多糖類	要	無添加
膨化率 (小麦100%との比較)	70%程度	同等
生地の硬さ (ファリノグラム)	固い	やわらかい
老化の速度	早い	遅い

加水量によるペーストの物性変化

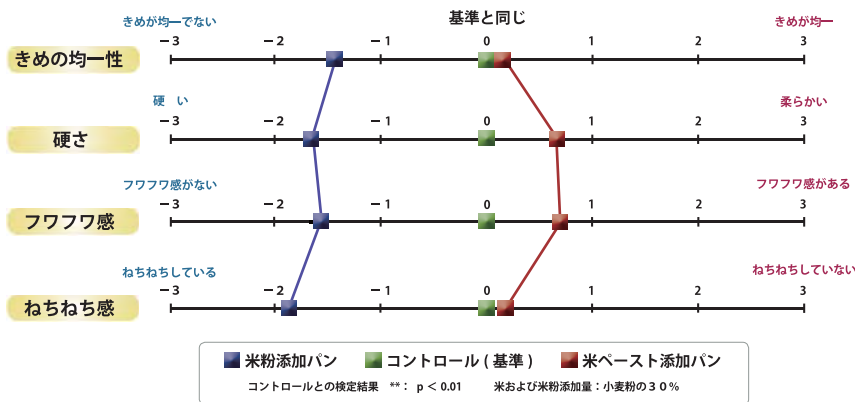


米1 : 水0.4



米1 : 水0.8

30%添加パンの官能検査結果 (基準：小麦粉100%パン)



米ペーストを添加して焙焼したパンの評価は米粉添加パンより明らかに優れていた。

新製法による米添加パンは

- ・膨化状態は良好
- ・パン内相のきめが細かい
- ・硬くなりにくい

官能検査での評価も良好

- ・ふわふわ感がある
- ・やわらかい
- ・噛み切りやすい
- ・ねちねちした感じが少ない

美味しい!

焼成後のパンの外観および断面



小麦粉100%パン

新製法による米添加パン (米30%添加)

米粉添加パン (米粉30%添加)

米ペーストを使った調理例

(平成22年2月24日開催米ペースト評価会より)



桜えびのかき揚げ (米ペースト100%)



ウエハース (米ペースト40%)



シュークリーム (米ペースト100%)



マドレーヌ (米ペースト100%)