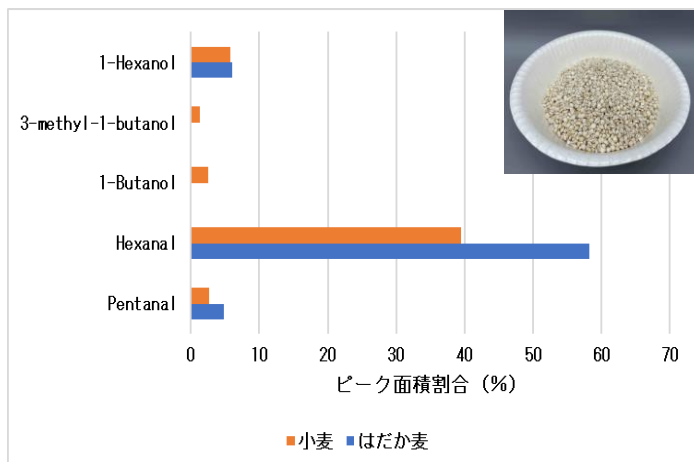


# はだか麦及び加工品の香気成分特性

－ 愛媛県産はだか麦のフードペアリング特性解明と加工品の開発事業（R5～6年度）－  
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 研究員 渡部 将也

愛媛県が36年間生産量日本一を誇るはだか麦を対象に加工品開発を行いました。

## 【はだか麦の香り】



はだか麦(非加熱)

炊飯 →



フラン類生成  
(2-pentyl furan)

フラン類・・・甘い香り  
ピラジン類・・・香ばしい香り

焙焼 →



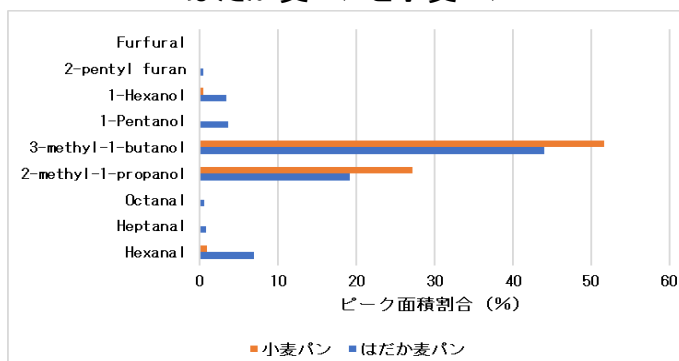
フラン類生成  
(2-pentyl furan)  
ピラジン類生成  
(2,6-dimethyl pyrazine)

POINT①

炊飯した場合⇒フラン類（甘い香り）が生成  
焙焼した場合⇒ピラジン類（香ばしい香り）が生成

## 【はだか麦加工品の香り】

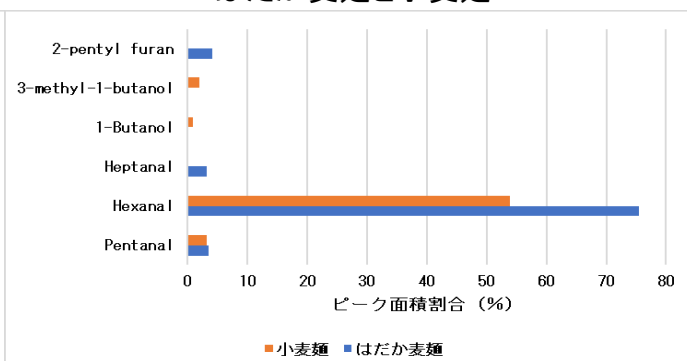
はだか麦パンと小麦パン



POINT②

はだか麦 ⇒ アルデヒド類高  
小麦 ⇒ アルコール類高

はだか麦麺と小麦麺



はだか麦を炊飯した場合にはフラン類が生成され、焙焼した場合にはフラン類及びピラジン類が生成することが分かりました。

はだか麦加工品と小麦加工品の香気成分を比較した結果、はだか麦はアルデヒド類の割合が高く、小麦ではアルコール類の割合が高いことが分かりました。