

# 多収穫米でパン・お菓子を作る

— 業務用多収穫米安定生産技術確立試験（H21-23） —






食品産業技術センター 主任研究員 逢阪 江理

農林水産研究所で栽培した多収穫米3品種（ミズホチカラ、ホシアオバ、北陸193号）について、粉碎方法を変えて、製パン、製菓（スポンジケーキ）に適している品種を検討しました。

## 使用した米粉

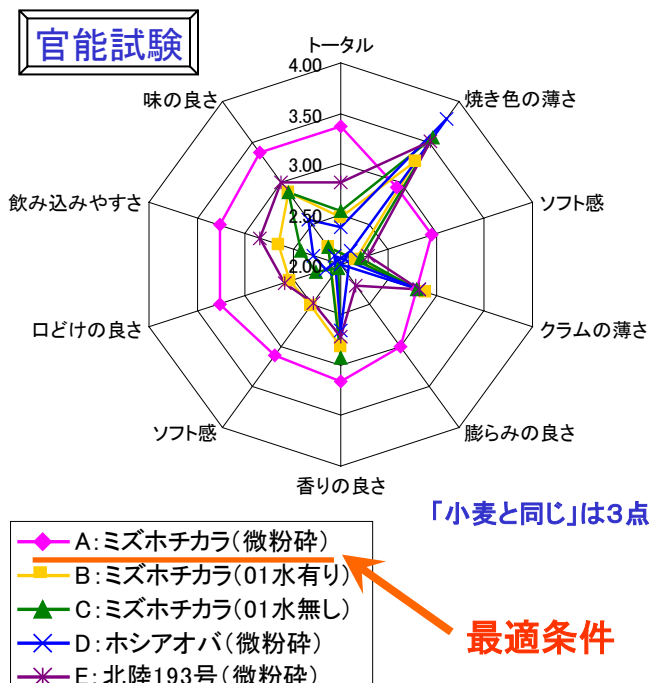
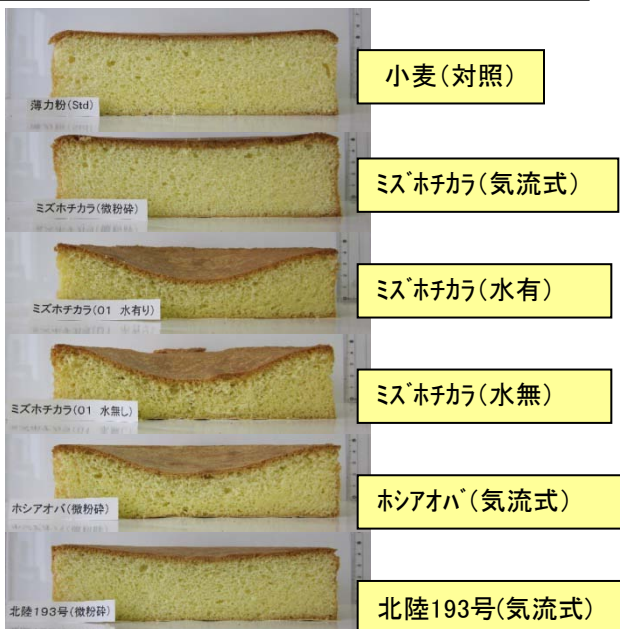
1. 米粒をそのまま衝撃式粉碎（ピンミル粉碎）したミズホチカラ
2. 米粒を水に浸漬した後、衝撃式粉碎（ピンミル粉碎）したミズホチカラ
3. 湿式気流式粉碎（微粉碎）したミズホチカラ
4. 湿式気流式粉碎（微粉碎）したホシアオバ
5. 湿式気流式粉碎（微粉碎）した北陸193号

## 製パン試験

品種 粉碎方法	ミズホチカラ 水浸漬無	ミズホチカラ 水浸漬有	ミズホチカラ 気流式粉碎	ホシアオバ 気流式粉碎	北陸193号 気流式粉碎
断面					
比容積	4.0ml/g	4.1ml/g	4.6 ml/g	4.1 ml/g	4.0 ml/g

最適条件

## 製菓（スポンジケーキ）試験



ミズホチカラを湿式気流式粉碎（微粉碎）した米粉が、製菓、製パンともに最適であることが分かりました。