



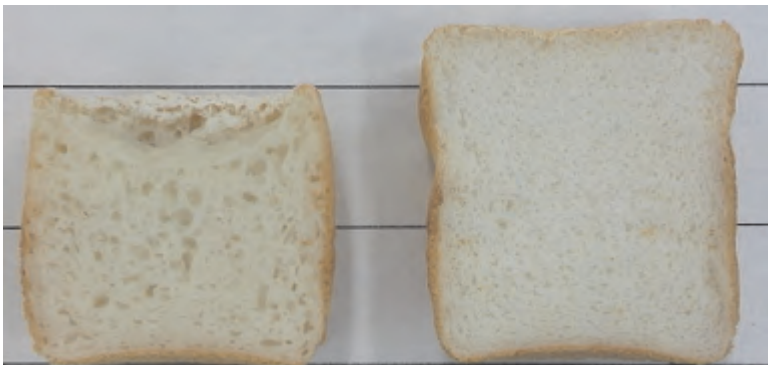
グルテンフリーな米粉パンの製造方法

100%米粉パンの製造方法

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 食品製造・加工

産業分類 E-09：食品製造業

内 容	概 要	米粉パン、特にグルテンフリーな米粉パンの品質向上 {ふんわりとしている (膨張率が高い)、柔らかい、老化が遅い、焼色が良い} を目的としている。
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	ある種の酵素をグルテンフリーである米粉由来の生地添加到することにより、製造したパンの焼色が良く、ふんわりとしており、柔らかく、さらに老化が遅くすることが可能である。
	本技術の 有用性	食物アレルギーの中で約 12%を占める小麦アレルギーを防ぎ、米の消費拡大にも貢献できる。
関連情報 (図・表・写真等)		 <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> 酵素無添加 酵素添加 </div>
適用可能製品		食パン、フランスパン、クロワッサン、ロールパン、ベーグル、イングリッシュマフィン、菓子パン等。
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	小西康子 石川県立大学 食品科学科 教授
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	石川県立大学 産学官連携学術交流センター 076-227-7566/076-227-7557 chikaoka@ishikawa-pu.ac.jp

■知的財産

特願 2012-176690

米粉パン用添加剤、米粉パン用米粉組成物、米粉パン用パン生地及び米粉パン製造方法

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2013 年 9 月 27 日