

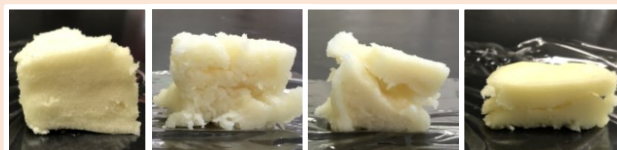
米粉を使って 新商品を開発しませんか

- 小麦粉の価格が高騰し続け、米粉が大注目されています
- 米粉の特性が加工品の仕上がりに大きく影響するので、留意が必要です

○米粉の特性について

- ・従来の団子やもちの材料の上新粉は品質が異なるため、菓子やパンの材料には向きません。
- ・米粉の品質を調査したところ、製粉方法が同じであっても、加工品の仕上がりに影響を与える澱粉損傷度（製粉の際に澱粉が損傷した割合）・吸水量（粉が水を吸う量）や粒度（粉の粒の細かさ）に違いが見られました。

<吸水性が異なる米粉のパンケーキ試作>



気流式製粉
(吸水量少)

石臼製粉

気流式製粉 (吸水量多)

ふんわり

もちり

○米粉の品質に合った使い分けが必要

- ・澱粉損傷度が高い粉は吸水量が多くなります。
- ・吸水量が多い粉を使うと、もちりした食感になりますが、ケーキなどは膨らみが悪くなったり、膨らんでも、大きな気泡が出来てつぶれたり、穴があくことがあります。
- ・粒度が高い（粉が細かい）粉は、キメが細かくふんわりとします。
- ・米粉の品質はすべて同一ではなく、吸水量や粒度によって向いている製品が変わります。



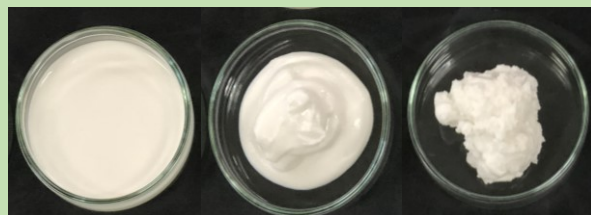
まずは、米粉の吸水性を確認してから使いましょう！

○吸水性の確認方法

米粉に同量の水を加えて、混ぜてください。

（加えた水の量が同じでも、状態が大きく異なります）

※ココココになる粉を使うときは、水分量を増やす必要があります。



とろとろ

ココココ

○例えばこんな使い方

特性	用途	使用例
吸水量が多い粉 (ココココ)	衣やとろみ剤に	てんぷら・空揚げの衣、あん、プディング など
	しっかりした生地に	クッキー、もちもち・ずっしり系のケーキ、団子、まんじゅうなど（もちもち感を重視するもの）
吸水量が少ない粉 (とろとろ)	柔らかい生地に	蒸しパン、スポンジケーキ、クレープ など（ふわふわ感を重視するもの）
	グルテンを加えて	ピザ、ドーナッツ など

（参考）・北陸農政局ホームページ <https://www.maff.go.jp/hokuriku/>
 ・日本米粉協会ホームページ <https://www.komeko.org/>

米粉利用に際しては、利用する米粉の品質評価や加工に関するご相談を随時お受けしますので、お気軽にお問合せください。

【問合せ先】 福井県食品加工研究所 〒910-0343 坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1
 Tel 0776-61-3539 Fax 0776-61-7034 E-mail shokuhin@pref.fukui.lg.jp