

シーズ名	加工食品用改質玄米粉	分類：13
所属 / 職 / 氏名	農学部 / 応用生物化学課程 / 応用生命科学系 教授 三浦 靖	
キーワード	玄米、米粉、ビタミン類、ミネラル、食物繊維、加工食品、岩手県パン工業組合	
<div style="border: 1px solid blue; padding: 10px;"> <p style="text-align: center; color: blue; font-weight: bold;">どんな技術？</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-right: 10px; color: blue; font-weight: bold;">一言アピール</div> <div style="color: blue; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">玄米由来の栄養成分を損なうことなく改質した玄米粉</div> </div> <p style="margin-top: 10px;">玄米由来のビタミン類、ミネラル、食物繊維などの栄養成分を損なうことなく、種々の加工食品の原料として使用できるように改質した玄米粉です。岩手県パン工業組合と岩手大学農学部との共同で開発した化学物質を一切使用しない湿熱処理（特許登録）により改質していますので、安心して使用できます。</p> <p>お米を『粒食』ばかりでなく『粉食』も</p> <p>お米は日本人のアイデンティティです。世界では主要穀物を粉にして色々な食品に加工して食べています。米飯としての『粒食』ばかりでなく、加工食品として『粉食』も加われば、米の高度利用、米の消費拡大になります。</p> <p><u>玄米は栄養素の宝庫</u></p> <p>玄米は精白米に比べて脂質、総脂肪酸、食物繊維、マグネシウム、リン、ビタミンB₁、ビタミンB₆、ナイアシンが豊富です。玄米は強力小麦粉に比べて総脂肪酸、マグネシウム、リン、ナイアシンが豊富です。加工食品用改質玄米粉の栄養素は玄米と同等です。</p> </div>		
<div style="border: 1px solid blue; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; color: blue; font-weight: bold;">何に使えるの？</p> <p>小麦粉を主原料にする加工食品の小麦粉の一部を置換できます。例えば、ベーカド製品（パン、ケーキ、クッキー、ピッツァクラストなど）、麺類（和風麺、中華麺など）、皮類（餃子、シューマイなど）、菓子（餅菓子どの和菓子、洋菓子など）です。</p> <p>新規な食品の主原料として使用できます。例えば、膨化菓子（エクストルージョン加工）、デザート菓子（ライスプディングなど）です。</p> </div>		
関連特許	特許番号 3780154 「玄米粉の製造方法、玄米粉を用いたパン類、キビ粉の製造方法及びキビ粉を用いたパン類」	
関連資料等	日本食品科学工学会誌, 49 , 491-499 (2002), 日本食品科学工学会誌, 49 , 757-764 (2002), 日本食品科学工学会誌, 50 , 230-236 (2003), <i>Cereal Chem.</i> , 82 , 228-232 (2005), <i>Nihon Reoroji Gakkaishi</i> , 33 , 81-85 (2005)	