

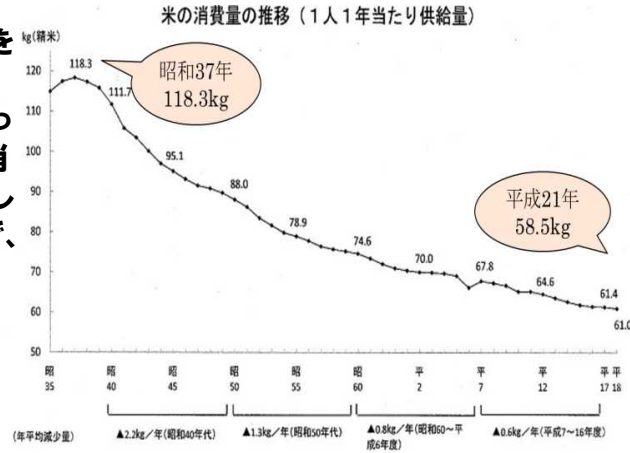
米粉の消費拡大に向けた米粉麺の開発に関する研究



東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 2007FB21 松橋志帆



1【背景・目的】 我が国の米の年間消費量は、昭和37年をピークに、平成21年には約半分まで減少している。この現状から、わが国の食文化の基盤である米の消費拡大を図っていく必要があるといわれている。最近では、米の新たな消費形態として米粉パン、お菓子など開発が行われている。しかし、品質の優れた米麺は、まだ開発されていない。そこで、本研究室では、昨年度から日本酒製造の際に、搗精の過程で多量に副生される白糖を利用し、米粉70%を越える米麺の製造に成功している。本年度は、米粉70%を超える米麺の開発を目的とし研究を行った。

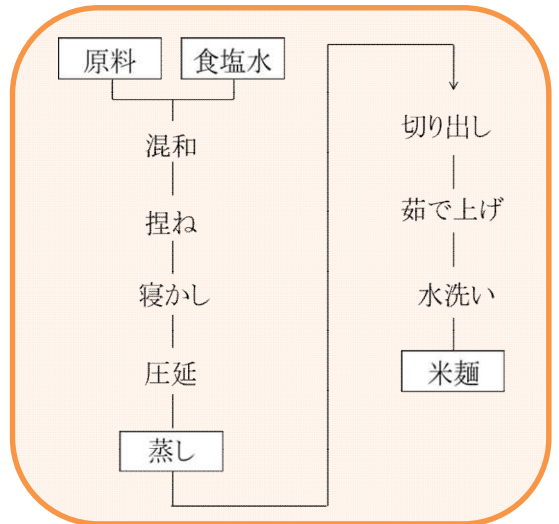


2【実験方法】

1) 試料

試料	白糖米粉	タピオカ澱粉A	タピオカ澱粉B	とうもろこし澱粉	グルテン製剤A	グルテン製剤B
A区	○	○				○
B区	○		○		○	
C区	○		○			○
D区	○			○	○	
E区	○			○		○
F区	○	○		○	○	
G区	○	○		○		○
昨年度	○	○			○	

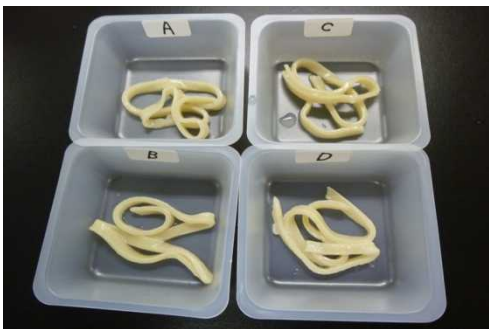
2) 麺の調製方法



A～Gの試料配合区について、それぞれの区の米粉を50、60、70、80%の割合で麺の製造を行った。（上図）

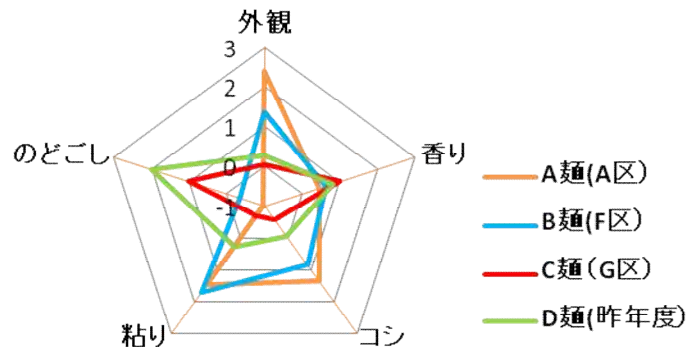
3【結果・考察】 各試料配合群区から、米粉80%使用しても優れた出来であった麺A区、F区、G区および昨年度のよい結果が得られた麺を加え、計4種類の麺を選び、物性測定、官能検査により比較を行った。

1) 配合割合検討の結果



A麺：A区
B麺：F区
C麺：G区
D麺：昨年度

2) 官能評価の結果



4【総括】 グルテン製剤Bを添加することで、外観が良く、コシの強い麺が得られた。また、グルテン製剤Aを添加することで、粘りが少なく、のどごしの良い麺得られ、副原料の検討により、米粉を80%使用した品質の優れた米麺を製造することができた。今後はさらにそれぞれの副原料の特徴を生かし、米粉利用率80%以上の品質の良い米麺を作ることを試み、米の消費拡大に貢献したいと考える。