

だて正夢、金のいぶきなど県産米の米粉の特徴

宮城県の新品種「だて正夢」や玄米食用「金のいぶき」、高アミロース米「さち未来」について、米粉の製粉特性や菓子等の加工特性を調査しました。

製粉特性

同じ方法・条件で粉碎した5品種の平均粒径、澱粉損傷に大きな差はありませんでした(加工特性に影響する平均粒径・澱粉損傷度は粉碎方法に大きく依存します)。

	品種名・商品名	品種名	アミロース (%)	粉碎方法	平均粒径 (μm)	澱粉損傷度 (%)	特徴
センターで粉碎	だて正夢	だて正夢	10	乾式気流粉碎	51	6.2±0.3	低アミロース
	金のいぶき	金のいぶき	9	〃	71	7.0±0.5	低アミロース、巨大胚、玄米
	ひとめぼれ	ひとめぼれ	16	〃	54	7.3±0.2	中アミロース
	ササニシキ	ササニシキ	16	〃	41	7.4±0.2	中アミロース
	さち未来	さち未来	28	〃	52	7.2±0.3	高アミロース
市販米粉	リファリーヌ (群馬製粉(株))	不明	—	不明	66	2.8±0.03	洋菓子・パン専用、ホームベーカリー指定米粉
	米の粉 (共立食品(株))	〃	—	〃	64	2.3±0.1	お菓子・料理用
	ミズホチカラ ((株)富澤商店)	ミズホチカラ	参考24	〃	32	2.4±0.03	高アミロース、米粉用多収品種

加工特性

「金のいぶき」は他の品種と異なり、パウンドケーキの硬さやクッキーの食感が市販米粉と似ていました。玄米の脂質の影響が考えられました。

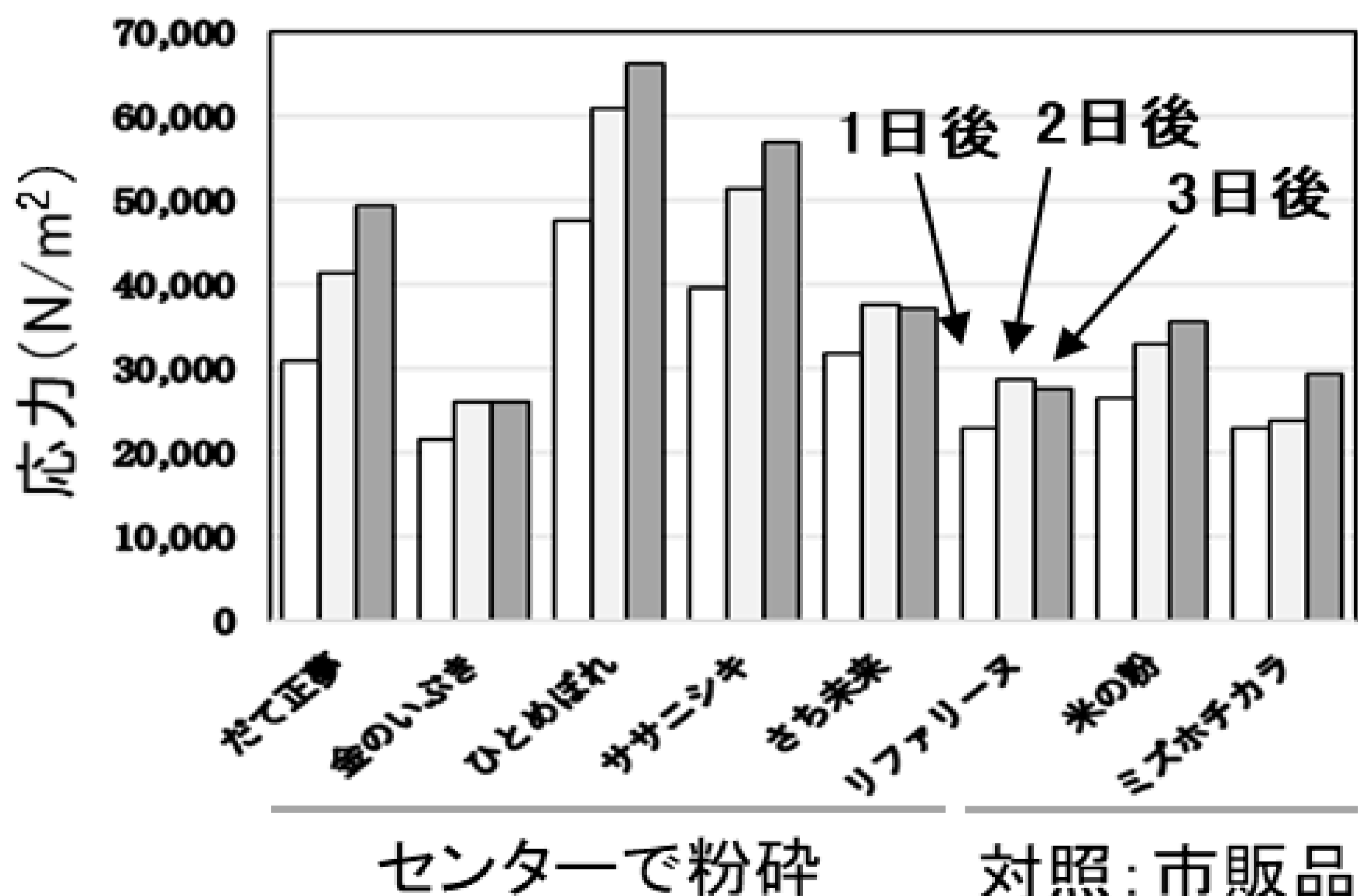


図 パウンドケーキの硬さの経時変化

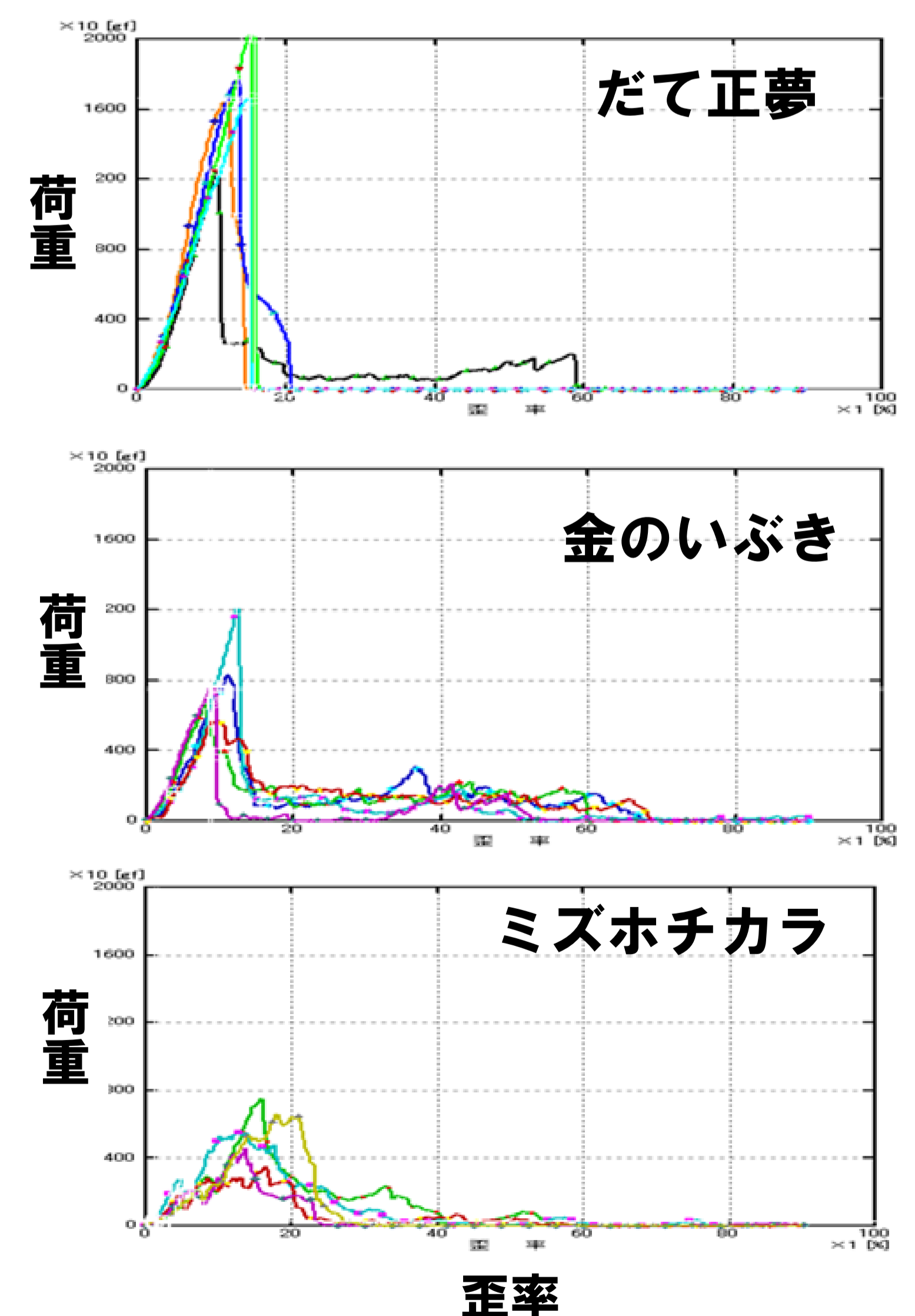


図 クッキーの破断試験 (5回実施)

※H31年度「地域素材の良さを活かした新たな六次産業技術の検討」で実施