

モモ果皮ジャムを用いたグルテンフリー米粉菓子パンの作製

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

1 部門名

食品—食品—加工

2 担当者

鈴木英二

3 要旨

米粉にモモ果皮ジャムを添加することにより、グルテンを使用しない米粉菓子パンを作製することができた。モモ果皮ジャムの作製は、モモ果皮を水で加熱しペクチン液を作り、これにグラニュー糖を加えモモ果皮ジャムとした。

(1) モモ果皮ペクチン液・グラニュー糖・モモ果皮ジャム添加によるパン焼成比較

モモ果皮ジャムを添加した米粉パンにおいて、最も良好な膨らみおよび柔らかさを持つ米粉菓子パンを焼成することができた。(図1,図2) (()内は米粉250g(100)に対してのベーカース%を示す)

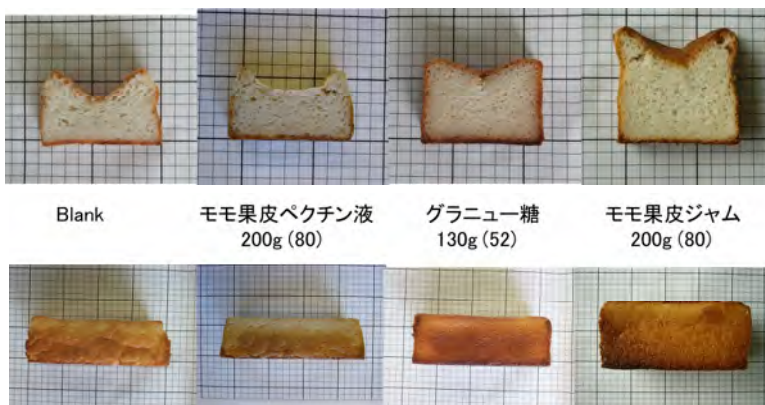


図1 各添加物における焼成後のパンの形状(下段)・断面(上段)

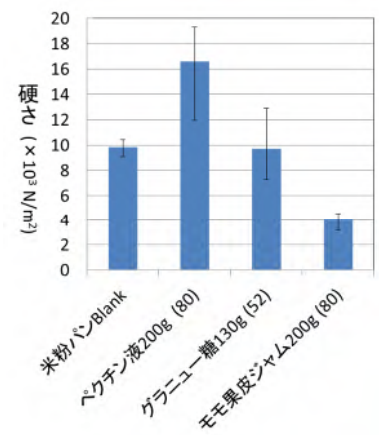


図2 各添加物とパンの硬度

(2) モモ果皮ジャム 80 (200g)に対する各水分添加量のパン焼成比較

水分添加量が増すごとにパンは膨らみ高さは増し、パンの硬さは柔らかくなった。しかし上部の凹みが増していった。最も良好な膨らみはベーカース%、米粉 100 (250g)に対してモモ果皮ジャム 80 (200g)、水添加量 60 (150g)であり、すだちがきめ細かくパン上部に膨らみが見られた。(図3,図4)

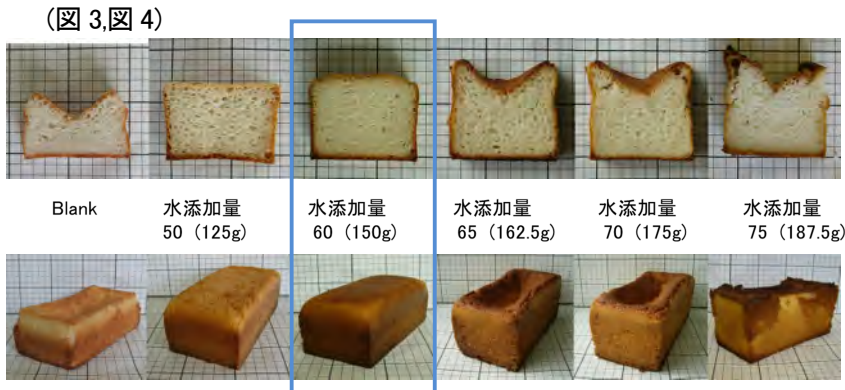


図3 水分添加量と焼成後のパンの形状(下段)・断面(上段)

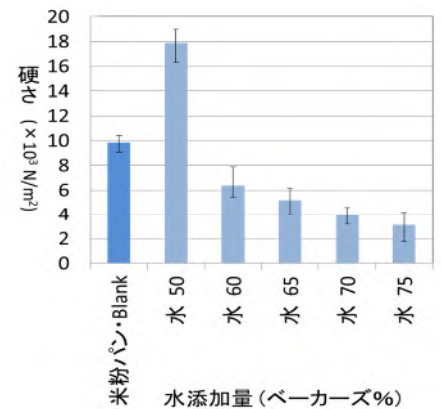


図4 モモ果皮ジャム 80 に対する水分添加量とパンの硬度

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 23 年度～平成 26 年度
- (2) 研究課題名 主要農産物の加工技術開発
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

5 主な参考文献・資料

- (1) 平成 25 年度福島県農業総合センター試験成績概要(2013)