

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製法

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

一般的な米粉パンはグルテンを添加し、パン生地を膨らませて製造される。しかしグルテンは小麦粉由来であり、小麦アレルギーなどから、近年グルテンを使用しない加工品の需要が高まっている。そこでグルテンを使用しないで、モモ果皮ジャムを使用することにより米粉菓子パンを製造する技術を確認した。

(1) モモ果皮を用いたモモ果皮ジャム(図1)の調整方法は以下のとおり。

調整方法：モモ果皮 500g、水 500g にクエン酸 pH3.0 となるように調製後、圧力鍋で5分加熱する。液体のみを取り出し、このペクチン液 200g に麦芽糖 200g 添加し pH3.0 に調製後、総重量 80% になるまで加熱しモモ果皮ジャムを作製する。

(2) 表1のモモ果皮ジャムを用いた配合により、グルテンを使用しない米粉菓子パンが製造できる。

(3) モモ果皮ジャムを用いたグルテンフリー米粉菓子パンは硬さも柔らかく(図2)、焼成後の膨らみも保持していた(図3)。



図1 モモ果皮ジャム



米粉100%
グルテン無添加
モモ果皮ジャム
(麦芽糖,pH3.0)

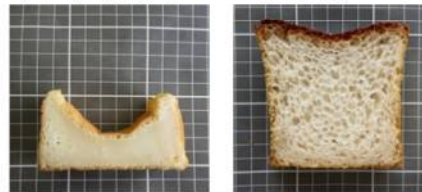


図3 モモ果皮ジャムの米粉菓子パン(右)
グルテン無添加米粉パン(左)

表1 米粉菓子パンの配合(ベーカースパーセント)

	米粉パン グルテン無添加	モモ果皮ジャム (麦芽糖)
米粉	100	100
グラニュー糖	8	-
塩	2	2
スキムミルク	4	4
ドライイースト	2	2
モモ果皮ジャム	-	80
水	108	44

(ベーカースパーセント・粉総量を100%として換算)

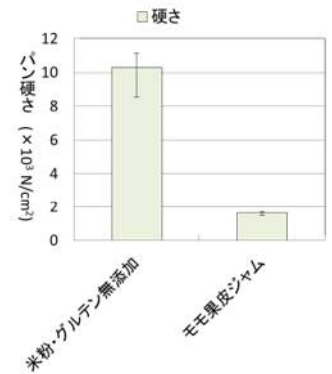


図2 モモ果皮ジャムの米粉菓子パン・硬さ(右)
グルテン無添加米粉パン・硬さ(左)

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 27 年度～31 年度
- (2) 研究課題名 県産農産物の加工技術・加工品の開発
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

5 主な参考文献・資料