

はだか麦粉の「ふわふわパン」が実用化されました

— 裸麦粉を利用した製パン技術開発研究（H22～23） —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 逢阪江理

はだか麦は食物繊維（ β -グルカンなど）が多く、食品素材として注目されています。しかし、はだか麦とグルテンでパンを作った場合、小麦パンと比較すると体積が小さく固いパンになるため、実用化には至っておりません。そこで、今回、小麦を一切使用していないにもかかわらず、はだか麦とグルテンで小麦のような「ふわふわパン」を開発いたしました。

開発したはだか麦パン



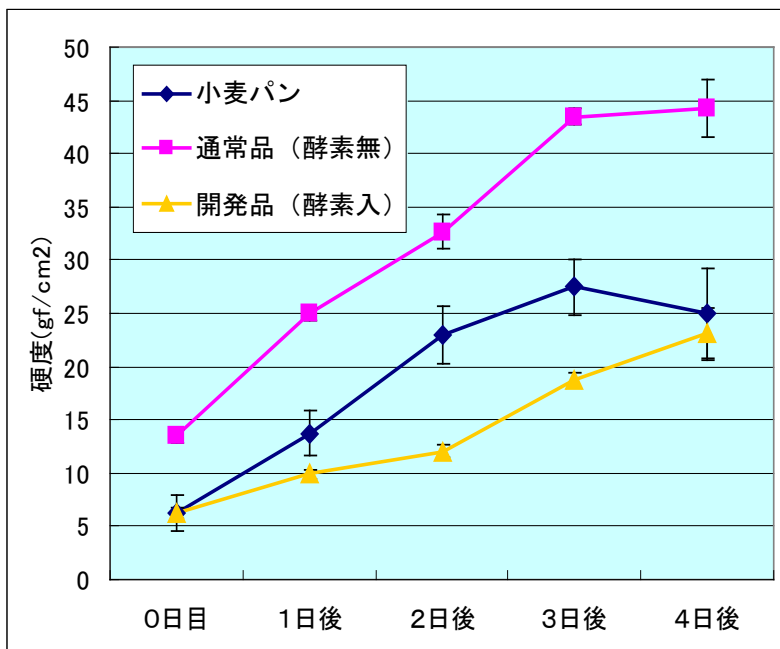
開発品
比容積5.1

通常品
比容積4.3

はだか麦パンの特徴

- 小麦パンのように「ふわふわ」
- 香ばしい麦の香り
- すこしもちもち
- 焼くとサクサクに。香ばしさUP！

開発品は、ふわふわ感が長持ち！



実用化されました！

- (株)マエダでパン用はだか麦粉ミックスを販売
- 松山市内のいろは屋4店舗で、はだか麦パンを販売（下写真）



本技術は特許出願しております。（出願番号 特願2011-126633）
事業化されたい方は、ご相談下さい。