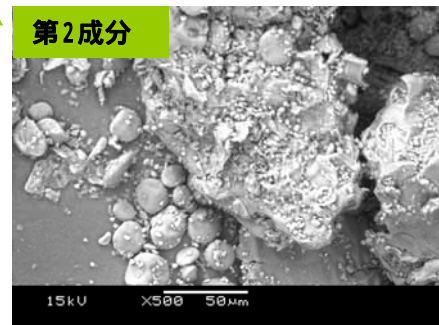
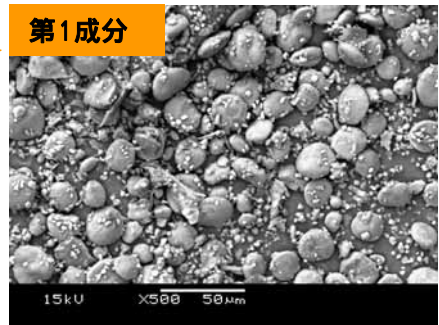
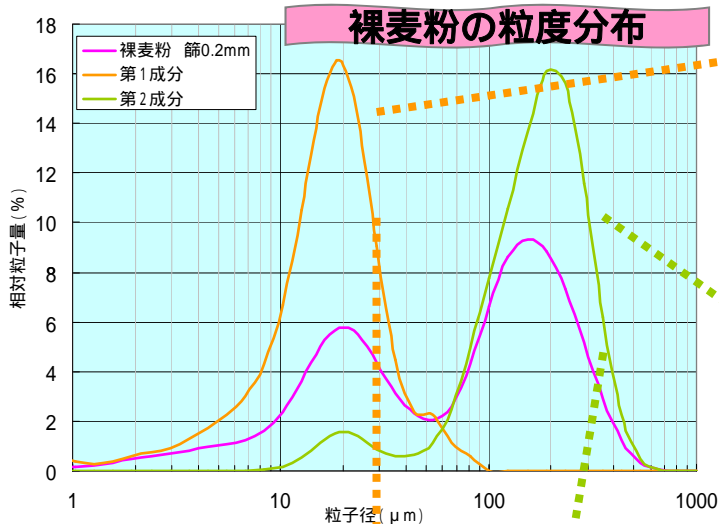


# はだか麦粉で「ふわふわパン」をつくりました

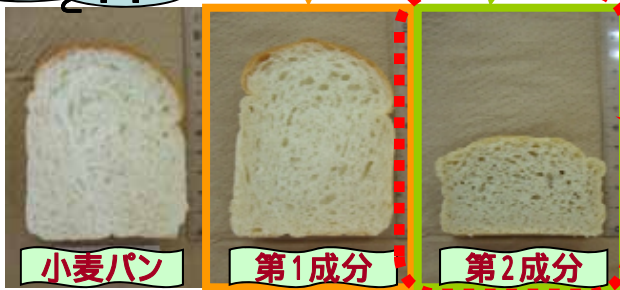
— 裸麦粉を利用した製パン技術開発研究（H22～23） —

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（ $\beta$ -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。



それぞれの粉で製パンすると...



第2成分が膨らまない原因だ!

原因を解決!!

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  
比容積5.1

通常品  
比容積4.3

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。