

米麴を使ってグルテンフリー米粉パンが作れます！

- 米麴、あるいは、食品添加用プロテアーゼを使用して、グルテンフリー米粉パンを作る技術ができました。

★米麴(あるいは、食品用プロテアーゼ)を使ってグルテンフリー米粉パンを作る方法

米粉、水、米麴(あるいは食品用プロテアーゼ)を混合



前処理

45~55℃
5~15時間



ここがポイント！

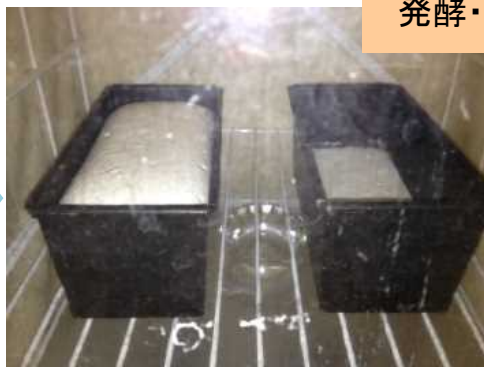
グルテンの代わりに、米麴(あるいは食品添加用プロテアーゼ)を米粉生地に加え、

- 45℃~55℃、5~15時間の前処理をすることで、
- 膨らみのよいグルテンフリー米粉パンを作ることができる。

砂糖、食塩、ドライイーストを加えて混合



発酵・焼成



グルテンフリー
米粉パン

☎ 詳しい情報を知りたい、という方はお気軽にご連絡ください。

(国研)農研機構 次世代作物開発研究センター 稲研究領域

TEL:029-838-8951 FAX:029-838-8951 Email: earaki@affrc.go.jp