

農研機構市民講座のご案内

演 題：米粉 100%パンの開発とホームベーカリー製品化

講演者：^{やの ひろゆき}矢野 裕之

(農研機構 食品研究部門)

食品加工流通研究領域 食品素材開発ユニット長)

内 容

農研機構は米粉、水、イースト、砂糖、食塩、油脂（バターや菜種油など）だけで作製できる米粉 100 %パンを開発しました。では、増粘剤・グルテンなしでどうして生地が膨らむのか？ 「洗顔フォーム」と似たメカニズムを広島大学と共同で明らかにしました。また、タイガー魔法瓶株式会社と共同で、このパンを家庭で簡単に作製できるホームベーカリーを開発しました。

本講座では研究の経緯と昨秋発売されたホームベーカリー新製品を併せて紹介します。

講演内容の一部を紹介

米粉 100%でも ふっくら食パンが
焼ける IH ホームベーカリー
も展示します！



ホームベーカリー新製品



ホームベーカリーで
作った米粉 100%パン

注意) 試食はありませんのでご了承ください。

日 時：平成 30 年 6 月 9 日（土曜日）10:00～11:00

場 所：食と農の科学館（茨城県つくば市観音台 3-1-1）

参加費：無料。どなたでも参加できます。

申込み：農研機構の以下の URL からお申し込みください。

<https://pursue.dc.affrc.go.jp/form/fm/naro001/shiminkouza20180609>



申込 QR コード

お問い合わせ：農研機構本部 連携広報部広報課（TEL：029-838-8980）