

グルテンフリーのパン・菓子の開発

バイオサイエンス科 3年食品製造班

1, 目的

アレルギーの有無関係なく美味しく食べることができるパン・菓子の開発

2, 開発した商品

あげまるこちゃん（低アレルゲンドーナツ）

材料	%
ミズホチカラ	100
米ペースト	4
	水 13.3
イースト	1.7
上白糖	10
食塩	2
こめ油	4
サイリウム	3.3
水	93

米粉タルト

材料	配合量
米粉	90
マーガリン	50
食塩	1
ハチミツ	20
無調整豆乳	35
きなこ	10



あげまるこちゃん（低アレルゲンドーナツ）



米粉タルト

3, まとめ

サイリウムを用いることでグルテンがない米粉でもパンを成形できるようになった。

また、米粉パンを製造するうえで、米粉自体の吸水量が膨らみに影響することが分かった。

しかし、サイリウムだけでは伸展性が足りなかった為、米ペースト（米粉を α 化させた粘性がある物質）を加える事でその課題を解決した。

現在はミズホチカラのように吸水率が低い米粉を用いての製造しか成功していないため、今後は身近で手に入りやすい米粉を使用して、グルテンフリーパンを製造できるようになることで、より米粉が身近になるよう引き続き研究が必要だと感じた。