

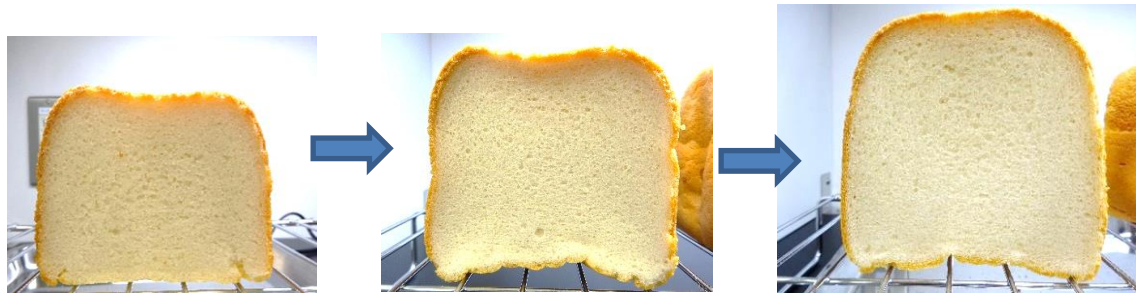
## 県産米を有効活用した岐阜ブランド商品の開発 (岐阜県産米の $\alpha$ 化米粉の特性把握)

- 実施期間：令和2～6年度
- 担当部署：果樹・農産物利用部
- 区分：プロジェクト（地場産業の技術伝承・新商品開発プロジェクト）

### ○研究内容

岐阜県内で栽培されている米を加工原料として有効活用し、岐阜ブランドの向上を目指します。本プロジェクトでは「酒米」「LGCソフト」「ハツシモ等岐阜県産米」を使って新規の商品開発や用途開拓を行います。当センターでは食品科学研究所と連携して、ハツシモの飯米以外の用途開拓を目指して $\alpha$ 化米粉に加工し、米粉パンの原料として添加した時の膨らみや老化の改善効果について検討を行い、米粉パンミックス粉の開発を行います。

### ホームベーカリーを使用したグルテンフリー米粉パン



無添加

添加量を増やす

ハツシモの米粉に $\alpha$ 化した米粉を添加すると格段に製パン性が上がり大きくキメも整ったパンを作る事が出来ます。



ハツシモの米粉で作ったグルテンフリーの米粉パンです。