

株式会社熊本玄米研究所

米粉用向け専用品種マッチングセミナー

多収米品種ミズホチカラのパン加工について

玄氣堂 店舗 2024年1月28日（日）
新規オープン



多収米 ミズホチカラとは

ミズホチカラは米粉づくりの為に開発された品種で一般的な食用うるち米で作られた米粉に比べて製パン適性が高いのが特徴です。

命名の由来は水田で力を発揮する多収米という意味です。

ミズホチカラは胚乳組織が粉状質なので砕けやすく米粉に加工するときに澱粉を傷つけないで粒子を細かくできパン加工においてボリューム良く仕上がりパンの腰が折れにくいのがミズホチカラです。

うるち米よりアミロース含量がやや多く、一般の主食用米より約20%収穫量が多いという品種でもあります。

(株)玄米研究所 製造工場

玄米ハースト・ハースト麺 製造・開発



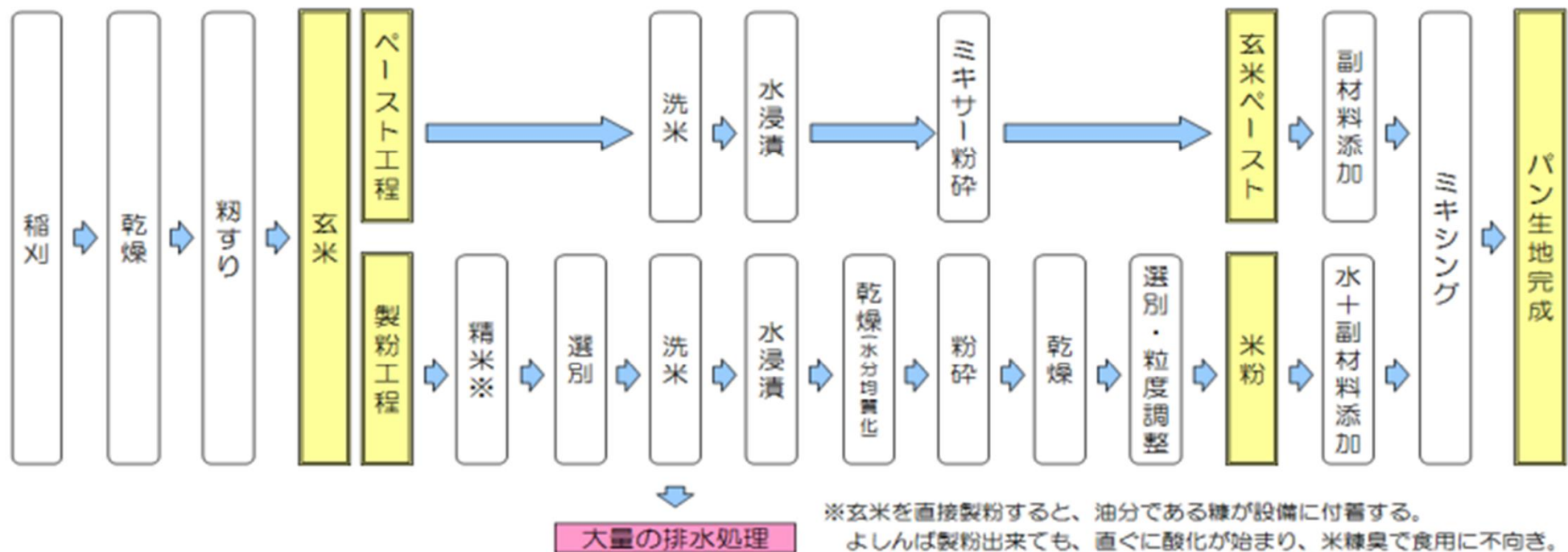
玄米ペーストについて

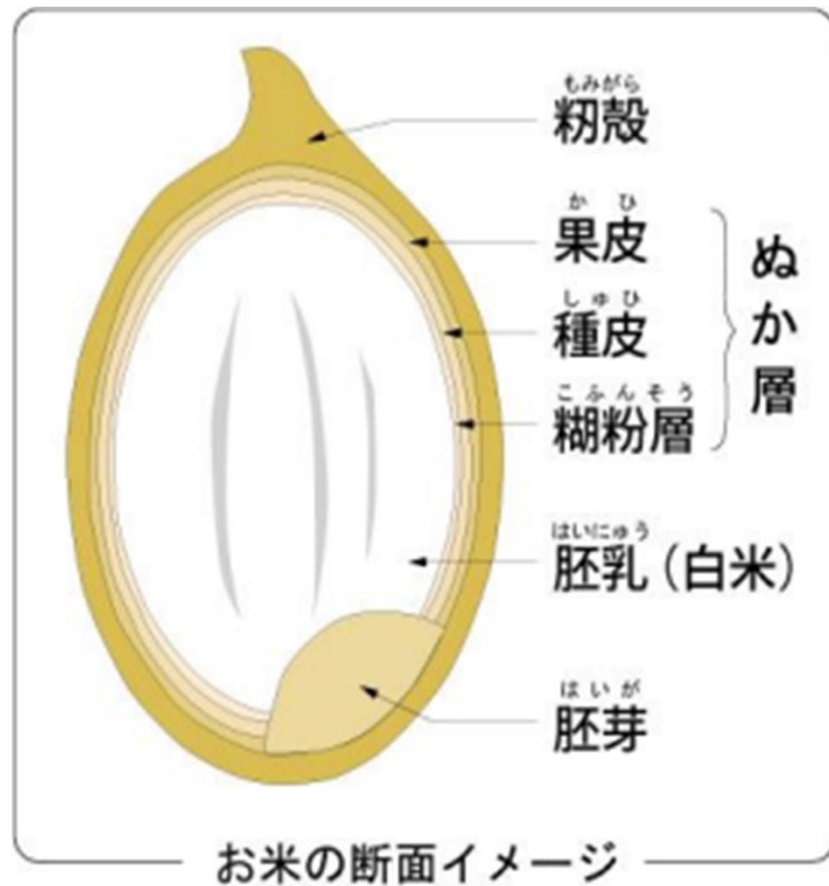


玄米ペーストの特性と活用

- 玄米を水に浸して高速ミキサーで玄米を微粉子化している。糠層、果皮、種皮、澱粉層、胚乳、胚芽を丸ごとペーストにして直ぐ冷凍処理後商品化しています。

【米のペースト化と製粉の工程比較】：工程が少ないほど、コストとロスが低減され、商品のダメージも少なくなる。





玄米ペーストの組成

- ・ 胚芽 3 %、ビタミンミネラル含有
- ・ 糠層 5 % 食物繊維含有
- ・ 胚乳 92 %

玄米ペーストの特徴

玄米の欠点である糠臭は冷凍処理で酸化防止、消化負担等は微粒子化により克服。玄米ご飯の様と違い92%が胚乳で白い為玄米らしい茶色にはならず、食品加工しても玄米とは気が付きにくい等、新たな利用方法が広がる可能性がある。

- ・ 玄米ペーストは2020年6月18日、含水玄米粉砕物及び含水玄米粉砕物の製造方法で特許第7308782号で取得済みである。

米粉の食品加工特性上の特徴

米と小麦の食品加工面での特製の大きな違いは、グルテンの有無である。グルテンとは小麦粉に含まれるグリアジンとグルテニンというたんぱく質が水を吸収して網目状を形成するもので粘り気がありパンやお菓子づくりに欠かせない。一方、米粉はグルテンが含有され無い為、パンなどの様に空気を含有して膨らむことが難しい。

玄米ペーストを原料として玄米パン（グルテンフリー）を製造するにおいてグルテンに変わるものが必要となります。

玄米ペーストに砂糖、イースト、食塩、植物油と欠かせないのがグルテンの代わりとなる増粘剤と加工澱粉が必要となります。この配合が出来上がりの玄米パンに影響し、玄米パン特有の老化した際のパサパサした食感をなくす事を改良してしっとり感が持続する玄米パンを作った。

玄米パンの 製造工程



原料ミズホチカラ玄米



オーブンで焼成



浸漬後ミズホチカラ玄米



焼成後冷却



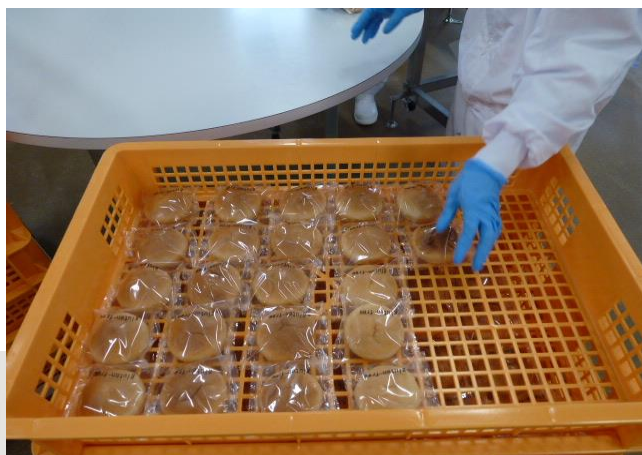
生地 of 攪拌



包装後コンアー
搬送



製品



グルテンフリーのキューブパンには
熊本県産100%の玄米ペーストの
おいしさと栄養がぎゅ〜っと詰まっています。



小麦粉不使用に加えて、食物アレルギー7品目
(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)
不使用なので、子どもから大人までどんな方
でも安心して召し上がりがいただけます。
手のひらサイズなので、スライスせずそのまま
食卓に。おやつや土産にもぴったりです。



ご購入や美味しい食べ方はこちらから
玄米の栄養価などもご覧いただけます

コメノパンヤ



玄氣堂
オンラインストア



インスタ公開中！

<https://genkido-genmai.com/>

玄米パン（丸パン）
（グルテンフリー）
プレーン
ドライフルーツ各種
レーズン、
クランベリー
ブルーベリー
天草晩柑



- 青江寛峰住職

監修
お寺ごはん



(グルテンフリー)
• 玄米ピザ生地

玄米パン グルテンフ リー) チラシ



玄米研究会のグルテンフリーオリジナル玄米パン、プレーンタイプ。5個100g目安。
玄米パンGF プレーン



丸パンシリーズ抹茶。
少量を練り込んだ優しい抹茶味。
玄米パンGF 抹茶



丸パンシリーズひまわり。
ひまわり油を練り込んだ、香ばしい風味。
玄米パンGF ひまわり



丸パン・ドライフルーツシリーズ (全4種)
自然な甘いクランベリーを練り込んで、女性人気No.1商品。
玄米パンGF クランベリー



丸パン・ドライフルーツシリーズ (全4種)
ほんのり甘味のあるブルーベリー。
玄米パンGF ブルーベリー



丸パン・ドライフルーツシリーズ (全4種)
新しくリニューアルした、カリフォルニアレーズン。
玄米パンGF レーズン



丸パン・ドライフルーツシリーズ (全4種)
香味の強い天草植物 (たんかん) ビールを練り込んだ玄米パン。
玄米パンGF 天草晩柑

