

# 小麦粉に劣らない美味しいパンや菓子を米粉から作るための方法

特許権者：株式会社福盛ドウ





通常パンや菓子類の主原料は小麦粉でふっくら膨らんだ食感が好まれている。小麦粉は水を加えて練り合わせるとグルテンが生じ発酵で発生する炭酸ガスを含み込むからである。一方小麦に比べ収穫量の多い米を原料としてパンを作る方法が提案されているが、小麦粉から作ったパンと同じような食味は得られなかった。

本発明は、従来のパンや菓子類と同様な工程で外観や食味に優れたパンや菓子類を製造できる米粉組成物とその製造方法を提供する。この米粉組成物の特徴は米粉80～85wt%とグルテン20～15wt%からなる穀粉にマルトースを加えた組成物である。これに用いる米粉は胴搗きや石臼で製粉し、次にメッシュの篩いにかけてその粒度と重量割合が100～200メッシュが20～40wt%、200メッシュ以下が53.12wt%以上である。米粉組成物にマルトースを除く糖類や食塩、ガム質、乳成分等を加えると一層美味しいパンを製造できる。また、原料の米はうるち米やもち米で品種もジャポニカやインディカ米に限定されず各種の米が利用できる。この様な組成の米粉を原料として通常的小麦粉からパンや菓子類を作るのと同じ一次発酵や二次発酵の工程を経て、食パンやこっぺぱん、フランスパン、ロールパン等あらゆる種類のパンや菓子類を焼き上げることができる。

## patent review

### 用語解説

- グルテン**  
小麦粉等に含まれるタンパク質で灰褐色で粘り気のある物質。小麦粉を水に溶かし、よく練ると多く生成する
- マルトース**  
単糖類であるグルコース（ブドウ糖）が2つ結合したもので、水アメや化粧品に用いられる
- アレルギー**  
免疫反応が、特定の抗原に対して過剰に起こることをいう
- ガム質**  
油脂の成分に含まれるネバネバしたモノの総称

ユーザー業界	活用アイデア
 	米粉のパンや菓子類の製造販売 ○小麦粉から作ったものに劣らない美味しいパンや菓子類を米粉から製造販売
 	うどんやそば製品の製造販売 ○そば粉に米粉を混ぜた原料からそば風味を残しつつそばアレルギー患者に優しいそばや小麦粉に米粉を混ぜた原料からうどんを製造販売  米粉用パン、菓子製造機の製造販売 ○量産体制を整えた自動製造装置の開発と製造販売

## market potential

小麦粉から作ったのと変らないふっくらとした食感のあるパンや菓子類を米粉から作るための米粉組成物とその製造方法に関する発明である。小麦粉を原料とする食品にうどんがある。うどんはパンのように発酵はさせないが、水とまぜ合わせ十分に練りこみ一晩寝かせる等して小麦粉中の蛋白質をグルテン化してうどん独特の歯ごたえや食味を作り出している。

本発明は、パンや菓子類を対象に考えているが、米粉の粒度と重量割合、添加物の量等の特許請求範囲の中で最適化することで小麦粉代替米製のうどんを提供できる可能性がある。小麦粉に一部米粉を混ぜたうどんも考えられる。一方そば製品はどうだろうか。そばは独特の香りを楽しむ愛好者が多いがそばアレルギーを持つ人に対してそばに米粉を混ぜそばの風味を残しつつアレルギー症状を抑える米粉混合そばを提供できる可能性もある。

電気・電子

情報・通信

機械・加工

輸送

土木・建築

繊維・紙

化学・薬品

金属材料

有機材料

無機材料

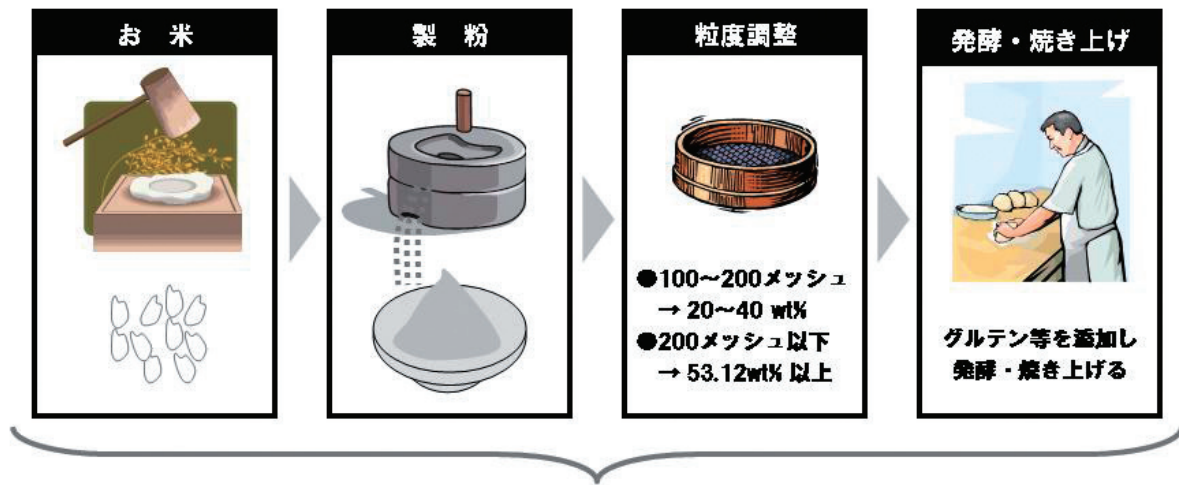
食品・バイオ

生活・文化

その他

## パン・菓子用米粉組成物、米粉パン・菓子およびその製造法

お米からおいしいパンを作る方法



おいしい食パン、ロールパン、フランスパン、なんでもできる！！



## 特許情報

- ・権利存続期間：12年5ヶ月（平35.6.17）
- ・実施段階：実施有り
- ・技術導入時の技術指導：応相談
- ・ノウハウ提供：応相談
- ・供与条件：許諾のみ

○出願番号：特願2003-171692

○出願日/平15.6.17

○公開番号：特開2004-267194

○公開日/平16.9.30

○特許番号：特許4323875

○登録日/平21.6.12

## 特許流通データベース情報

- ・タイトル：パン・菓子用米粉組成物、米粉パン・菓子およびその製造方法
  - ・ライセンス番号：L2010003868
- <http://www.ryutu.inpit.go.jp/db/>  
からご覧になれます。

## 参考情報

- ・特許流通アドバイザーによる推薦  
：大阪府 板倉 正
- ・関連特許：あり
- ・IPC：A21D 13/04
- ・参照可能な特許流通支援チャート  
：14年度 一般7 機能性食品

皆様からのお問い合わせを、お待ちしております。

## ■この特許の問い合わせ先■

株式会社福盛ドウ  
営業部長  
徳田 博文

〒540-0035

大阪府大阪市中央区釣鐘町1-3-10

TEL:06-6943-9031 FAX:06-6943-9032

E-mail:aoimugi\_t@nifty.com

もしくはお近くの特許流通アドバイザー  
(P121をご覧ください)にご連絡下さい。



電気・電子



情報・通信



機械・加工



輸送



土木・建築



繊維・紙



化学・薬品



金属材料



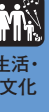
有機材料



無機材料



食品・バイオ



生活・文化



その他