

## 様式 F-7-1

## 科学研究費助成事業（学術研究助成基金助成金）実施状況報告書（研究実施状況報告書）（平成24年度）

1. 機関番号	3   2   6   0   4	2. 研究機関名	大妻女子大学																									
3. 研究種目名	基盤研究(C)																											
4. 補助事業期間	平成24年度～平成26年度																											
5. 課題番号	2   4   5   0   0   9   5   3																											
6. 研究課題	微粉米粉の特性をいかした機能性食品の創製から応用に関する研究																											
7. 研究代表者	<table border="1"> <thead> <tr> <th>研究者番号</th> <th>研究代表者名</th> <th>所属部局名</th> <th>職名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3   0   1   4   1   2   9   5</td> <td>イチカワ トモコ 市川 朝子</td> <td>家政学部</td> <td>教授</td> </tr> </tbody> </table>				研究者番号	研究代表者名	所属部局名	職名	3   0   1   4   1   2   9   5	イチカワ トモコ 市川 朝子	家政学部	教授																
研究者番号	研究代表者名	所属部局名	職名																									
3   0   1   4   1   2   9   5	イチカワ トモコ 市川 朝子	家政学部	教授																									
8. 研究分担者	<table border="1"> <thead> <tr> <th>研究者番号</th> <th>研究分担者名</th> <th>所属研究機関名・部局名</th> <th>職名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				研究者番号	研究分担者名	所属研究機関名・部局名	職名																				
研究者番号	研究分担者名	所属研究機関名・部局名	職名																									
9. 研究実績の概要	<p>日本の食糧自給率を高い値に維持することは日本人の食生活を安定に維持するために欠かせない。そこで、日本の気象条件・風土に適した数多くの食糧を供給できる食物に対する環境づくりも重要な要件となる。そのなかで米は上述の条件を満たす食料の1つであり、しかも米を粒状で主食とする食生活の継続は日本人にとってきわめて合理的な食形態の方法であった。しかしながら、日本人の食生活の様相は時代とともに激変し、今や1980年代に1人が消費する米消費量に比べ半量近くまで減少している。絶対量の低下と併せ相対的に主食として増加し続けているのが小麦粉を用いた種々の製品である。日本の気象条件はそれらの原料となる小麦の栽培には適さない。それならば、米を米粉としてその米粉に小麦粉のもつ機能性を付加し、小麦粉と同様な製品の調製が試みられるようにしたい、というのが本研究の目標である。小麦粉の調理性は大きく3種類に分類して考えられる。まず第一が、小麦粉に含まれる特殊タンパク質同士が調製過程で形成されてできるグルテンの機能性を生かす調理(パン、中華料理の皮など)である。第二は適度のグルテン構造と主成分であるデンプンの構造を生かした機能性をもつ調理(ケーキ、天ぷらの衣など)であり、第三としては主にデンプンの機能性を生かした調理(とろみつけなど)である。</p> <p>これら各々の機能性を生かした代表的な調理各々について、小麦粉を用いた場合の良好な製品の条件を、物性面と官能評価から捉え、その上で米粉を用いた場合のより好ましい機能性を有する製品を調製するための各種条件について、検討をおこなっているところである。今後、平成26年度までに前述した小麦粉の第一から第三までの機能を有する各々の代表的な調理例について米粉での応用について総括して行きたいと考えている。</p>																											