

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25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. 研究課題名 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

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	家政学部	教授
	市川 朝子		

8. 研究分担者

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

本研究は平成24年度から3年間にわたり米粉の調理方法を検討することで、従来は小麦粉の調理とされてきたものへの応用事例を一連の結果としてまとめ、社会のニーズに対応できるようにする取り組みである。

平成24年度の研究実績の概要のところすでにまとめてきたが、日本の食糧自給率を高い水準にもっていくための取り組みとして、日本の気象条件や風土に適した食品の中で今回は米の消費量拡大のため、炊飯による消費拡大が期待できないため、米を米粉として用いることで小麦粉調理の代替方法を検討したいと考えた。小麦粉を主とする調理をその調理性から考えると大きく3種類に分類される。第1は小麦粉からドウをつくる過程で生地中に形成されるグルテンを主とする調理であり、前年度のパン生地に引き続き、今年度も米粉パンについてさらなる検討を続けた。第2は適度のグルテン形成と主成分であるでんぷんを糊化することでその骨格構造が形成されることを生かした機能性をもつ調理であり、本年度はパンケーキ及び揚げドーナツについての比較検討を行った。また、第3は主としてでんぷんの機能性を生かした汁のとろみづけであり、本年度はホワイトルウから調整した各種濃度のホワイトソースについて、小麦粉を用いて調整した場合の物性と食味との比較について検討した。

平成26年度は今回の科研費助成の最終年度となるため、小麦粉調理のこれら3種類の調理性に対応し、比較的日常生活として多く消費されている食品例の米粉代替についての検討を行い、総括的なまとめにまで導いていけるように実験を進めていきたい。