

米粉の新しい素材

アルファ化米粉

無添加の増粘剤として安心安全の確保



✓ 小麦グルテンの代わりとして100%米粉パンが作れます。



✓ パンケーキに入れると浮きがよく、口溶けのよい仕上がりになります。冷めても硬くなりません。保水性向上により、老化を抑えられます。

✓ クッキーを焼く時のひび割れ防止にも。

✓ 同時に香ばしさの食味も得られます。



株式会社 西村機械製作所

NISHIMURA MACHINE WORKS CO.,LTD.

アルファ化米粉用パフマシン

Model:NORPU-7

装置概要

加水した米をホッパーに入れ連続、瞬間的に押し出してアルファ化と共に膨化させるエクストルーダータイプです。蒸気、ガスなどの燃料は一切必要としないため、ランニングコストも低く、また操作も簡単です。

仕様

【電気容量】100Aブレーカー

【能力】約60kg/hr

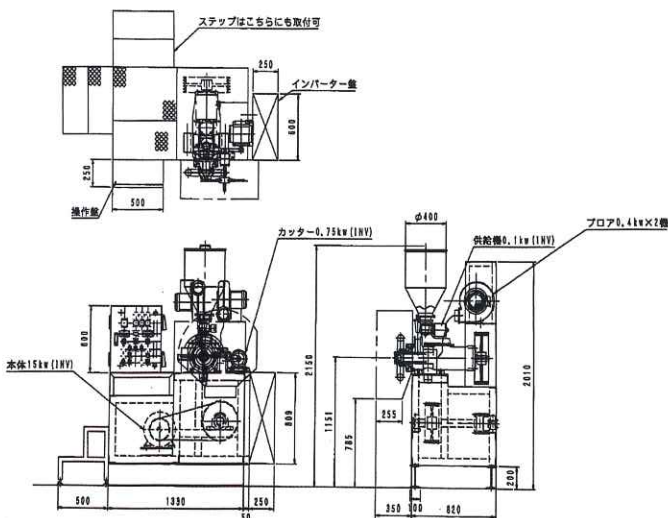
【動力】本体主軸15kw(インバーター可変速)
原料供給装置0.1kw(インバーター可変速)
本体出口カッター0.75kw(インバーター可変速)
冷却用ターボブロワー0.75kw×2台
バンドヒーター1.2kw

寸法

L:1,170mm

W:2,130mm

H:2,150mm



α米粉パン パウンド型レシピ

材 料	使用量
米粉（湿式気流粉碎米粉）	142～143g
アルファ米粉	7～8g
きび砂糖	12g
塩	2g
インスタントドライイースト	3g
ぬるま湯（35℃）	145～150cc
米油	15g



作り方

【下準備】パウンド型にクッキングシートを敷いておく。

- ①米粉、α米粉、きび砂糖、塩、インスタントドライイーストをボウルの中でよく混ぜる。
- ②①にぬるま湯を加えて、泡立て器でよく混ぜる。
- ③米油を加えてさらによく混ぜる。
- ④クッキングシートを敷いておいた型に生地を流し入れ、ラップをして発酵器（40℃）に入れ、発酵させる（26～35分）2倍弱膨らんだら発酵完了！
- ⑤オーブンを160℃に予熱する。④の発酵が終わったら、ラップを外し、アルミホイルをドーム状にかぶせる。
- ⑥アルミホイルをかぶせたまま、160℃で15分→190℃で10分焼く、一旦取り出し、アルミホイルを外して、更に200℃で15～18分、上面に焼き色が付くまで焼いて完成。

ポイント

- α米粉はダマになりやすいので、米粉と合わせておくと混ぜやすいです。
- 米粉はグルテンがないため、良く混ぜても硬くなりません。
- 保湿作用のあるα米粉を使用することで、時間が経ってもしっとりしています。

クッキーでの比較

①米粉100%



①全体的にひび割れが生じた

材料	①	②	③	④
米粉(微細粉)	60g	48g	42g	30g
α米粉	—	12g (20%)	18g (30%)	30g (50%)
無塩バター	30g	30g	30g	30g
グラニュー糖	25g	25g	25g	25g
卵 Mサイズ	1/2個	1/2個	1/2個	1/2個
塩	ひとつまみ	ひとつまみ	ひとつまみ	ひとつまみ
バニラエッセンス	2・3滴	2・3滴	2・3滴	2・3滴

②米粉:α = 80%:20%



②ひび割れが少なくなった

③米粉:α = 70%:30%



③②より若干ひび割れが解消された

④米粉:α = 50%:50%



④ひび割れが解消され、α米粉の香ばさを感じる

パンナコッタでの比較

①米粉100%



①一番柔らかい

材料	①	②	③	④
米粉(微細粉)	10g	7g	—	5g
α米粉	—	3g	10g	5g
牛乳	150g	150g	150g	150g
生クリーム(脂肪分43%)	50g	50g	50g	50g
グラニュー糖	20g	20g	20g	20g
板ゼラチン	1枚	1枚	1枚	1枚

②米粉:α = 70%:30%



②ちょうど良い硬さと風味

③α米粉 = 100%



③米の味と風味が強い

④米粉:α = 50%:50%



④ちょうど良い硬さ、香ばしく米の風味もちょうどよい



粉粒体機器とトータルエンジニアリング

株式会社 西村機械製作所

NISHIMURA MACHINE WORKS CO.,LTD.

【大阪本社】〒581-0088 大阪府八尾市松山町2-6-9

tel.(072)991-2461 fax.(072)993-6334

【東京支店】〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町7-16

tel.(03)3808-1091 fax.(03)3808-0928

著作権 NMW保有 2020.10.3000