

ポスター発表 | ポスター発表

2023年5月28日(日) 11:20 ~ 12:00 | グループ1 (85周年記念館大体育室)

食物

[P-034] グルテンフリー食パンのレジスタントスターチ量に及ぼすグリーンピースパウダーの効果

○亀井文¹、成澤 瑠香¹ (1. 宮城教育大)

キーワード：食パン、レジスタントスターチ、グリーンピースパウダー、米粉

目的：本研究は日常的に摂取でき利用頻度の高い食パンに着目し、近年乳児期から成人まで幅広い世代で増加傾向にある小麦アレルギー疾患の対策と、健康に寄与する生理機能を有し大腸の健康に重要な役割を果たしているレジスタントスターチ（RS）の摂取量の増加を目的として、小麦粉を米粉とグリーンピースパウダーに代替したグルテンフリー食パンの調製を試みた。

方法：パンの調製には、TWINBIRD製 PY-E621マルチホームクッカーを用い、メインメニュー2の「健康パン」、サブメニュー4の「米粉パン（グルテンフリー）」に設定し焼成を行った。材料は米粉としてミズホチカラ（熊本製粉（株））、グリーンピースパウダー（GP）（バスコフーズ（株））、上白糖（日新製糖(株)）、食塩、キャノーラ油（日清オイリオ（株））、日清スーパーカメリヤドライイースト（日清フーズ（株））、水道水を用い、0%、15%と30%量のGPを米粉に代替する3条件で焼成を行なった。RS量測定はMegazyme社のRS測定キットを使用した。

結果：測定は食パンのクラム部分で行なった。GP0%食パンのRS量は0.7%、GP15%代替のRS量は1.9%、GP30%代替のRS量は3.1%であり、GP代替量が増加するに従って有意にRS量も増加した。GP粉末のRS量は5.3%、米粉のRS量は0.1%であったことからパンの焼成過程によってRS量は増加すると考えられる。