

「巨大胚芽米（COCORO）の新商品開発」成果報告

人見 哲子 ・ 角 記子

研究の目的

つやま新産業を中心に平成 18 年より、巨大胚芽米「品種：はいいぶき」を COCORO というオリジナルネームで栽培し、販売拡大に取り組んできた。平成 22 年には、この巨大胚芽米を高品質な微粒粉碎が可能となる機械が、津山市（株）半鐘屋に導入された。そこで本研究では、巨大胚芽米「COCORO」の普及と、小麦粉の代替食品として COCORO のパウダーを使用することで、米飯以外の消費拡大を目的とし、薄力粉・米粉・COCORO の 3 種類の粉で「シュー皮」を作成し、粉の違いがシュー皮の膨化と味に及ぼす影響について物性測定、官能評価を通して検討を行った。詳細は以下の研究論文に示す。

研究論文

「薄力粉・米粉・玄米粉（COCORO）の粉の違いがシュー皮の膨化と味におよぼす影響」

美作大学・美作大学短期大学部『紀要』第 43 号・第 55 号、
p p 15～21、平成 22 年 3 月）
