(19)日本国特許庁(JP)　(12)公開特許公報(A)　(11)特許出願公開番号
特開2004-16152
(P2004-16152A)
(43)公開日　平成16年1月22日(2004.1.22)

(51)Int.Cl.[7]	F I		テーマコード（参考）
A23L 1/10	A23L 1/10	B	4B020
A23L 1/20	A23L 1/10	C	4B023
	A23L 1/20	A	

審査請求 有　請求項の数 1　OL　（全 3 頁）

(21)出願番号　特願2002-177933(P2002-177933)
(22)出願日　平成14年6月19日(2002.6.19)

(71)出願人　501263441
株式会社唐房米穀
佐賀県唐津市唐房６丁目５００２
(74)代理人　100084294
弁理士　有吉　教晴
(74)代理人　100114627
弁理士　有吉　修一朗
(72)発明者　横山　健司
佐賀県唐津市唐房６丁目５００２

Fターム(参考)　4B020 LB27 LC04 LK09 LP04 LP06 LP09 LP10
4B023 LC05 LC09 LE01 LE11 LG03 LK12 LP07 LP10 LQ01 LQ02

(54)【発明の名称】栄養価の高い炊飯混合米の製造法

(57)【要約】
【課題】栄養価が高くてしかも美味しいご飯を簡単に炊くことができる炊飯混合米の製造方法を得る。
【解決手段】発芽によってγアミノ酪酸及び必須アミノ酸を同時に多量に生成させた発芽米を、焙煎によって香味と食味を向上させると共に、炊飯に適した物性に加工する工程と、精白米と同一条件では煮え難い大豆を、加圧加熱減圧の物理的焙煎法によって炊飯に適した物性に加工する工程とを含み、前記加工処理した発芽玄米と前記加工処理した大豆とを、それぞれ所要量ずつ精白米に混合する工程を具備する。
【選択図】　なし

【特許請求の範囲】
【請求項１】
発芽玄米を、焙煎加工する工程と、
大豆を、加圧加熱減圧の物理的焙煎法によって焙煎加工する工程と
を含み、
前記焙煎加工した発芽玄米と前記焙煎加工した大豆とを、それぞれ所要量ずつ精白米に混合する工程を
具備することを特徴とする栄養価の高い炊飯混合米の製造法。
【発明の詳細な説明】
【０００１】
【発明の属する技術分野】
本発明は、機能性を高めた焙煎発芽玄米と、良質の蛋白質を多く含んだ焙煎大豆とを精白米に混合して栄養価を高め、簡単に美味しくご飯が炊ける炊飯混合米の製造法に関するものである。
【０００２】
【従来の技術】
従来から製造されている炊飯混合米は、精白米に麦や雑穀類を単純に混ぜ合わせる製法で造られている。
【０００３】
【発明が解決しようとする課題】
上記従来の炊飯混合米には、栄養価及び機能性を高めるための加工は施されていない。従って健康的な食品として使用する場合、栄養価及び機能性に不足する成分が多いという問題がある。
【０００４】
従来からの一般的な家庭の炊飯器で、加工していない大豆や玄米を精白米に混ぜてご飯を炊いた場合、短時間ではよく煮えない。
また、高圧釜など特殊な炊飯器を使用して炊いても、物性がそれぞれ異なるので炊飯技術が難しく、食味の点でも劣るという問題もある。
【０００５】
本発明は、以上の点に鑑み創案されたものであり、栄養価を高め、簡単に美味しくご飯が炊ける炊飯混合米の製造法を提供することを目的とするものである。
【０００６】
【課題を解決するための手段】
上記目的を達成するために、本発明の栄養価の高い炊飯混合米の製造法は、発芽玄米を、焙煎加工する工程と、大豆を、加圧加熱減圧の物理的焙煎法によって焙煎加工する工程とを含み、前記焙煎加工した発芽玄米と前記焙煎加工した大豆とを、それぞれ所要量ずつ精白米に混合する工程を具備する。
【０００７】
発芽玄米は、玄米を発芽させることにより、γアミノ酪酸及び必須アミノ酸を多量に含有するものであり、この発芽玄米を焙煎加工することによって香味と食味を向上させると共に、炊飯に適した物性を持つようになる。
【０００８】
大豆は、生のままでは精白米と同一条件では煮え難いが、加圧加熱減圧の物理的焙煎法によって炊飯に適した物性を持つようになる。
【０００９】
なお、精白米に対して混合する発芽玄米と大豆の量については、食する人の好みによっても変わるが、栄養価及び食味の点から例えば精白米２００ｇに対し、発芽玄米２７ｇ、大豆２７ｇ位の量が好ましいものである。
【００１０】
【発明の実施の形態】

以下本発明の実施の形態を説明し、本発明の理解に供する。
【００１１】
本発明の実施の形態では、籾を流水に浸漬して異臭が付かないように発芽させ、必須アミノ酸の最大生成値点で発芽を止めて乾燥し、脱穀して発芽玄米を生産する。そしてその発芽玄米を、焙煎釜で膨張加工する。
【００１２】
また、本発明の実施の形態では、大豆を焙煎釜で加圧、加熱、減圧の物理的な方法で加工をする。
【００１３】
上記のように加工した発芽玄米と加工した大豆を、精白米に対してそれぞれ所要量混合する。
【００１４】
【実施例】
以下本発明の実施例を示す。
【００１５】
籾を流水に浸漬し、微生物による異臭の発生を防ぎながら発芽させる。光と水温によって発芽速度は異なるが、大体２０～２５℃の水温で５～７日かけて目標に達する。必須アミノ酸の生成量は、芽の長さが４～６ｍｍに伸びた時点が最大値になるので、ここで水切り乾燥して脱穀し発芽玄米となす。
【００１６】
上記発芽玄米を、直火式の回転釜で２８０～３５０℃の温度で、３０～６０秒の加熱焙煎を行って米粒を膨張させ、炊飯調整に適した焙煎発芽玄米とする。
【００１７】
生の大豆を、直火式の回転釜に入れて密封し、回転させながら加熱すると次第に圧力が上がる。５～８気圧になったら火を止め減圧する。減圧の速度は５～３０秒で常圧に戻る程度に調整する。
技術的な加工の条件は、加工釜の容量と圧力の高さと減圧の速度によって変化するので、炊飯調理に適した物性の品質を中心に条件を設定する。
【００１８】
上記発芽玄米と大豆とを、それぞれ所要量ずつ精白米に混合し、使用目的に応じた量を、酸化防止と防湿のため気密性のある容器に入れ、脱酸素剤を入れて密封し製品を完成する。
【００１９】
本発明の実施の形態によれば、発芽玄米を焙煎釜で膨張加工するので、炊飯に適した物性になり、また食味と香味に優れた発芽玄米となる。
また大豆を、焙煎釜で加圧、加熱、減圧の物理的な方法で焙煎するので、大豆の組織を柔らかくすると同時に、大豆特有の臭いを除去することができる。
【００２０】
【発明の効果】
以上述べてきた如く、本発明によれば、精白米にγアミノ酪酸及び必須アミノ酸を多量に含む発芽玄米と、良質の蛋白質を多く含む大豆を混合しているので栄養価が高いという効果を奏するものである。
【００２１】
また本発明によれば、発芽玄米を焙煎によって香味と食味を向上させると共に、炊飯に適した物性に加工しており、更に精白米と同一条件では煮え難い大豆を、加圧加熱減圧の物理的焙煎法によって炊飯に適した物性に加工しているので、炊飯が容易に行なえ、炊き上がったご飯が美味しいという効果もある。