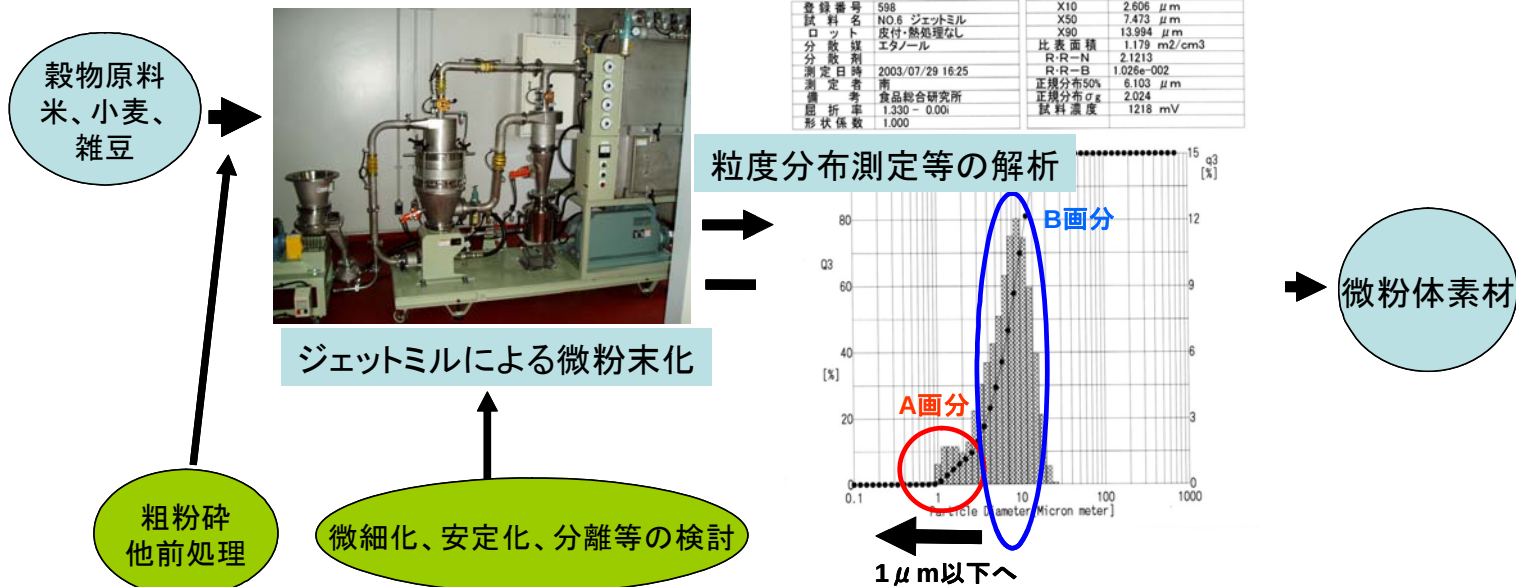
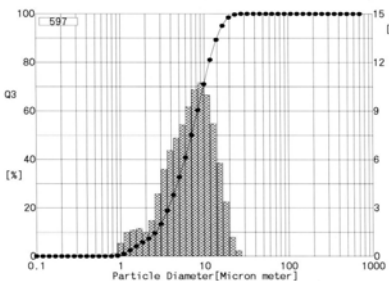


ジェットミル等による 微粉体素材の製造技術の開発

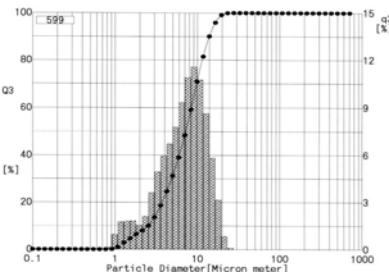
● ジェットミル等により、米、小麦、雑豆等の食品として用いられる穀物等の高品質食品素材のための微粉末化素材を製造する技術を開発する。



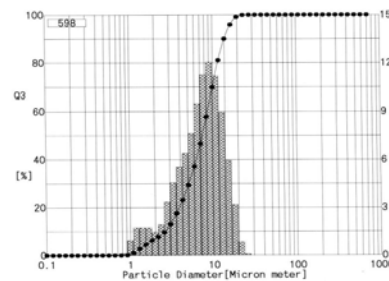
登録番号	597	ジェットミル	X10	2,616 μm
試料名	NO.5	ジェットミル	X50	7,068 μm
ロット	皮なし・熱処理あり	エタノール	X90	14,221 μm
分散媒	エタノール		比表面積	1,200 m ² /cm ³
測定日時	2003/07/29 16:17		R-R-N	2,0715
測定者	南		R-R-B	1,113e-002
測定値	食品総合研究所		正規分布σg	5,882 μm
還元率	1,330 - 0.00i		正規分布σg	1,982
形状係数	1,000		試料濃度	1,175 mV



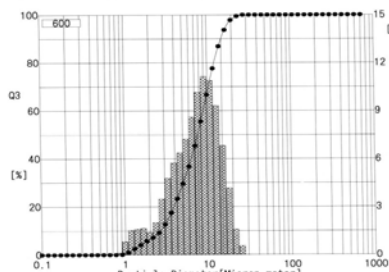
登録番号	599	ジェットミル	X10	2,539 μm
試料名	NO.7	ジェットミル	X50	7,275 μm
ロット	皮なし・熱処理あり	エタノール	X90	13,544 μm
分散媒	エタノール		比表面積	1,206 m ² /cm ³
測定日時	2003/07/29 16:55		R-R-N	2,1106
測定者	南		R-R-B	1,082e-002
測定値	食品総合研究所		正規分布σg	6,002 μm
還元率	1,330 - 0.00i		正規分布σg	2,024
形状係数	1,000		試料濃度	1,351 mV



登録番号	598	ジェットミル	X10	2,606 μm
試料名	NO.6	ジェットミル	X50	7,473 μm
ロット	皮付・熱処理なし	エタノール	X90	13,994 μm
分散媒	エタノール		比表面積	1,179 m ² /cm ³
測定日時	2003/07/29 16:25		R-R-N	2,1213
測定者	南		R-R-B	1,026e-002
測定値	食品総合研究所		正規分布σg	6,103 μm
還元率	1,330 - 0.00i		正規分布σg	2,024
形状係数	1,000		試料濃度	1218 mV



登録番号	600	ジェットミル	X10	2,669 μm
試料名	NO.8	ジェットミル	X50	7,667 μm
ロット	皮なし・熱処理なし	エタノール	X90	14,989 μm
分散媒	エタノール		比表面積	1,150 m ² /cm ³
測定日時	2003/07/29 17:05		R-R-N	2,0815
測定者	南		R-R-B	1,035e-002
測定値	食品総合研究所		正規分布σg	6,240 μm
還元率	1,330 - 0.00i		正規分布σg	2,025
形状係数	1,000		試料濃度	1,316 mV



皮付き・熱処理あり

皮付き・熱処理なし

皮なし・熱処理あり

皮なし・熱処理なし

参考成果

豆類の粉末化処理により、皮付きでの利用が可能
豆食品での誤飲などの危険性を除いて
栄養価の高い豆食品の開発が可能

図 ジェットミルの処理後の粒度分布（インゲン豆）

目標 新規の食品開発、機能性の向上・付与