

# ダイレクト糊化による高アミロース米ゲル食品の開発

## 目的

ダイレクト糊化加工条件と米ゲルの物性の関係を明らかにする  
→ ターゲット食品を目標とした米ゲル物性の調整



## ダイレクト糊化とは



+



ゲル化



米ゲル

➢ 安価な原料  
➢ 製粉不要

## 米ゲル加工条件 & 物性計測

供試材料: 精白米 (モミロマン、アミロース含量28.8%)

### 1. 糊化



◆ 加水量

### 2. 撹拌



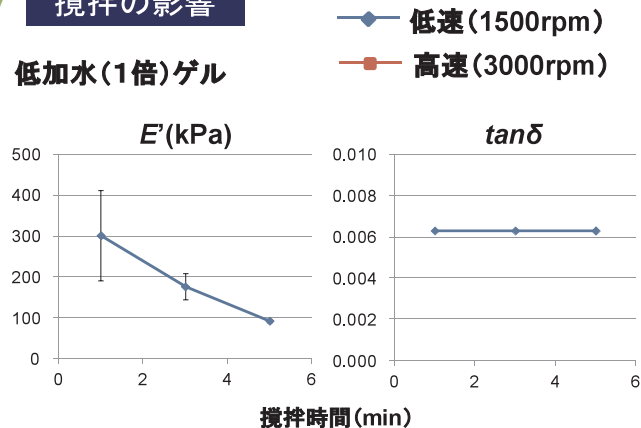
◆ 撹拌速度  
◆ 撹拌時間

### 3. 成形

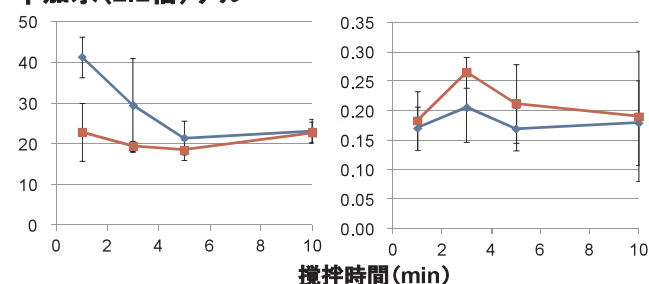


## 撹拌の影響

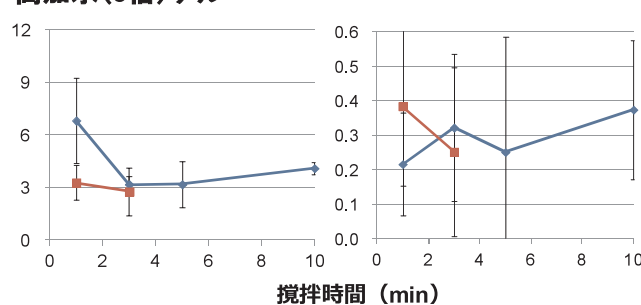
### 低加水 (1倍) ゲル



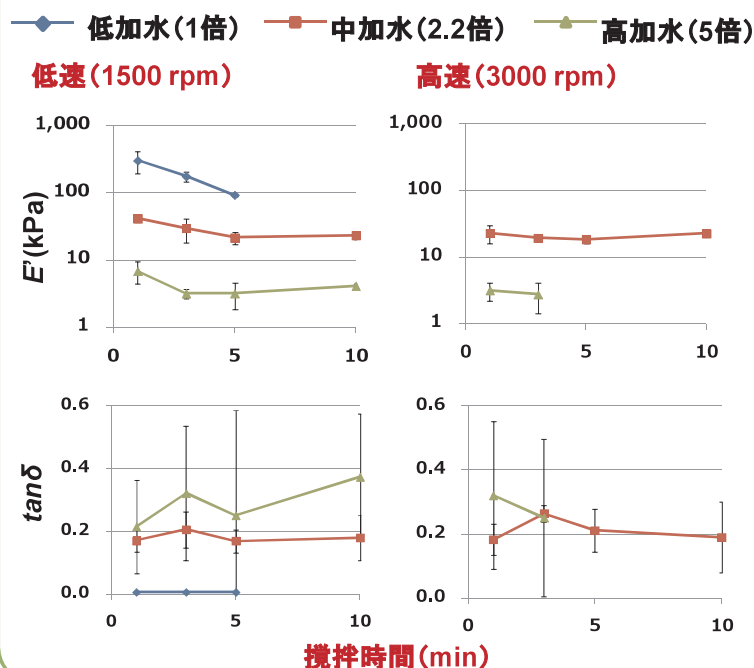
### 中加水 (2.2倍) ゲル



### 高加水 (5倍) ゲル



## 糊化時の加水量の影響



農研機構  
食品総合研究所



代表研究者: 杉山 純一

所 属: 食品工学研究領域

計測情報工学ユニット

問い合わせ先: 029-838-8047 sugiyama@affrc.go.jp

〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12