

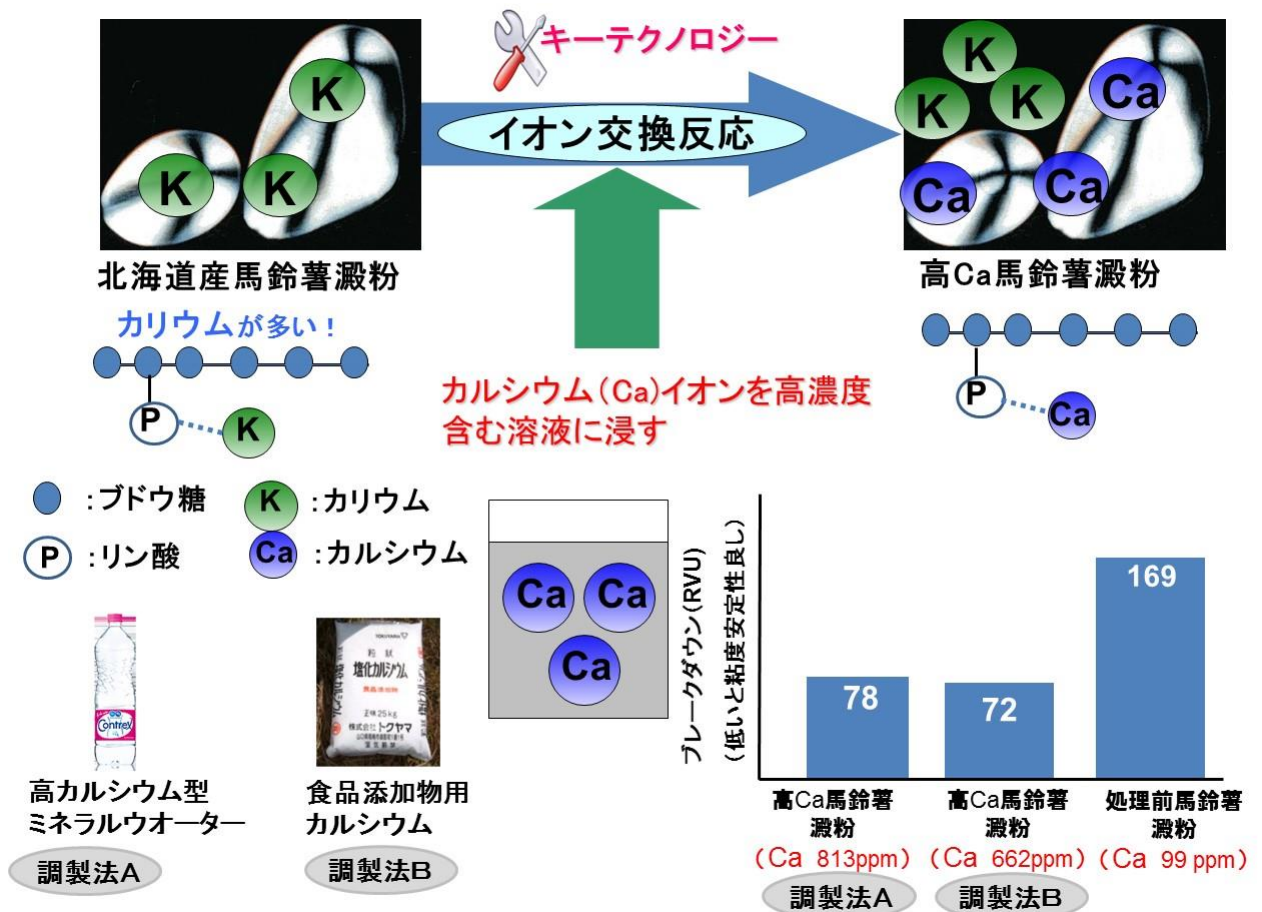
機能性

カルシウムが強化された馬鈴薯澱粉 ー粘度安定性に優れた食品用澱粉ー

技術の特徴

- ・高リン含量の馬鈴薯澱粉をカルシウムの含有する水溶液中に浸漬することによって、カルシウムが強化された馬鈴薯澱粉を効率的に製造する。
- ・この馬鈴薯澱粉は粘度安定性に優れるといった特徴があり、食品用澱粉として有望である。

研究の内容



今後の展開

カルシウムが強化された馬鈴薯澱粉を用いた新規の食感を有するパン類、菓子類、麺類等の食品開発について実施中である。