

ダイレクトGel転換による米加工食品

低コスト

特許出願済

米ゲル

高アミロース米
(粉碎不要)

穀粒のまま

ダイレクトGEL転換

1. 加水量
2. 温度制御
3. 高速機械攪拌

糊化

ゲル転換



加工食品

2次加工

食品素材

加熱、冷却、冷凍、
加圧・減圧、
加水、乾燥、
攪拌速度制御、
材料添加幅広い
物性

ゆるめのゼリー

ゴムのような高弾性



レモンクリーム



クリームチーズ



レアチーズムース



さくさくパイ



サクサク、カリカリパイ?



チョコレートペースト



シュークリーム



KOME Gel Project

- 幅広い物性制御
- 低コスト
- アレルギー低減
- カロリー低減
- 作業簡略化
- 離水しにくい
- 保水性、日持ち

米ゲル食パン
(30%米置換、比容積4以上、日持ち良)

コシの強い米うどん(100%米ゲル)

