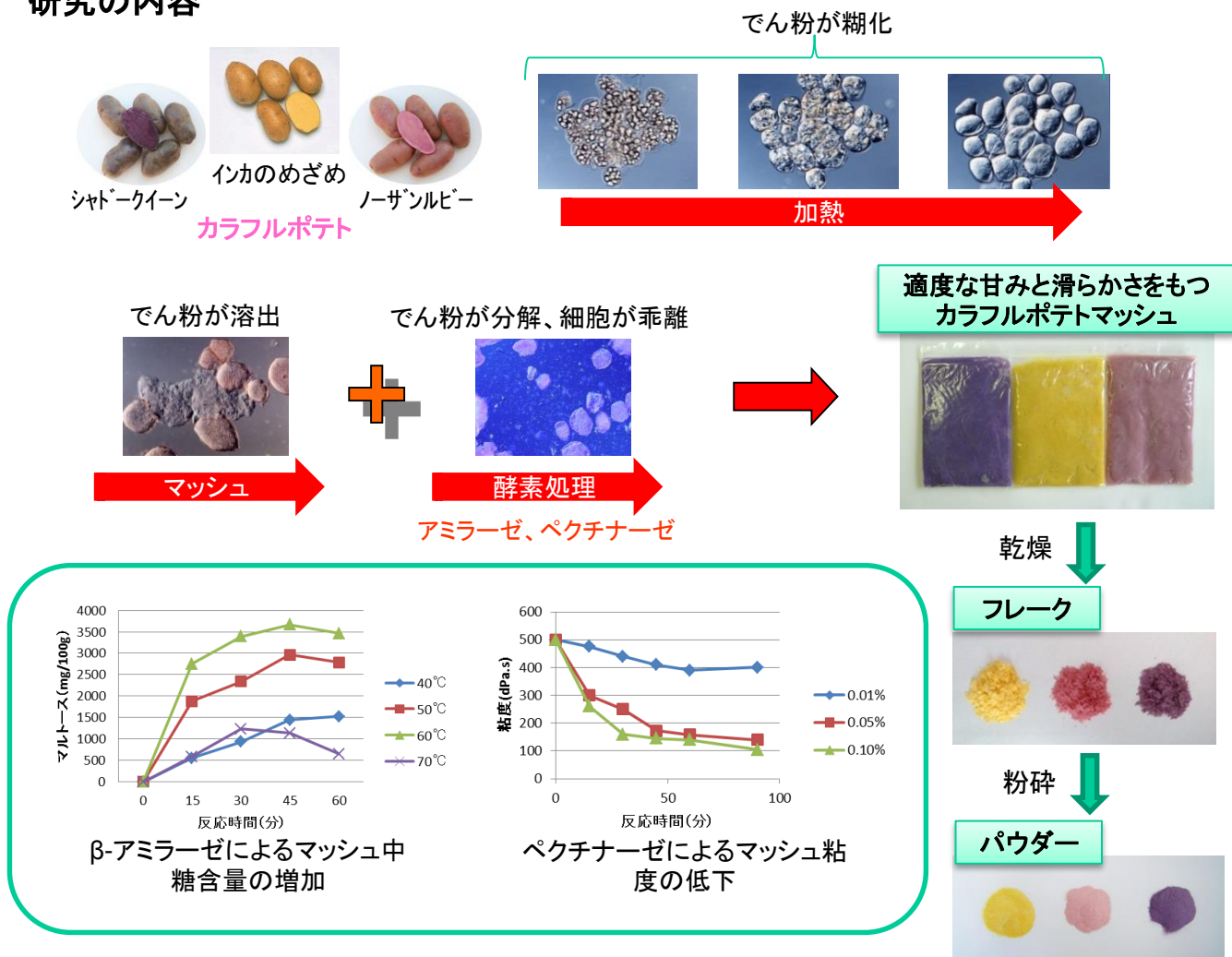


カラフルポテトの新食品素材 — 酵素処理により風味と食感を改善 —

技術の特徴

- カラフルポテトはアントシアニンやカロテノイドを多く含む。
- カラフルポテトにアミラーゼ、ペクチナーゼ等を単独あるいは組合せて処理することで、適度な甘みと滑らかさが付与されたカラフルポテトマッシュおよびフレークを開発した。
- これらは、スープなどの調理品や菓子類に利用できる。

研究の内容



今後の展開

- 酵素処理を施したカラフルポテトマッシュ、フレークおよびパウダーを利用した食品開発
- マッシュ、フレークおよびパウダーの低コスト製造技術の開発

参 考

- 石黒浩二、瀧川重信、野田高弘、遠藤千絵、田中弘康、バレイショマッシュ及びそれを用いるフレークの製造方法、特開2014-217328