

# 米ゲル利用による様々な加工食品の開発

新たな米加工技術: **ダイレクトGel転換**

特許第5840904号

<https://goo.gl/g9rH56>

↑実施許諾手続

低コスト&  
新規需要米  
OK

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

米ゲル



ゆるめのゼリー



ゴムのような高弾性

幅広い物性

加工食品への応用



高アミロース米から  
餅状食品(100%米ゲル)



クリームチーズ  
(チーズ**不使用**)



ティラミス  
(小麦**ゼロ**)



玄米パイ菓子(40%米置換)



チョコレートペースト  
(チョコ**不使用**、  
カロリー**6割低減**)



チーズケーキ(小麦**ゼロ**)



玄米シュークリーム  
(内・外とも小麦**ゼロ**)



玄米カステラ(30%米置換)



レアチーズムース  
(チーズ**不使用**)



本格的ガトーショコラ  
(チョコ・ゲル利用、**カロリー低減**、  
製造工程の簡略化、4割が米ゲル)



胡麻ドレッシング(**安定剤**)



コシの強い米うどん  
(**100%**米ゲル、ロー  
ル製麺・乾麺にも適用)



米ゲル食パン(**30%**米置換、  
比容積**5以上**、日持ち良)



ソーセージ(**結着剤**)



米と牛乳・砂糖でOK!

- ・低コスト
- ・カロリーオフ
- ・様々な**食感を設計**可能
- ・溶けにくい