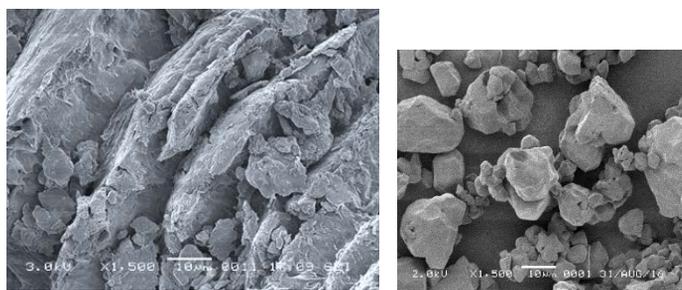


酒米白糠を用いた糖化物製造

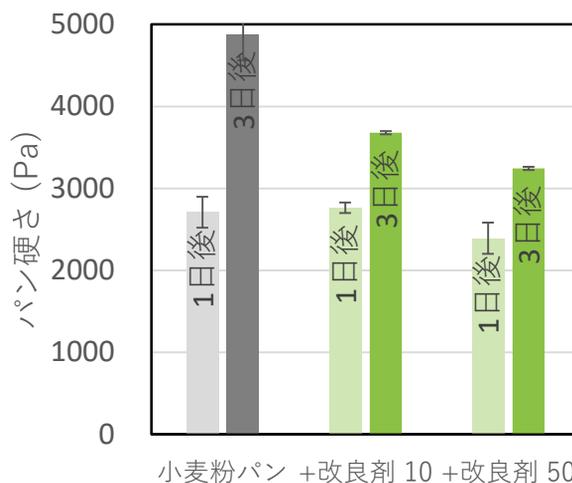
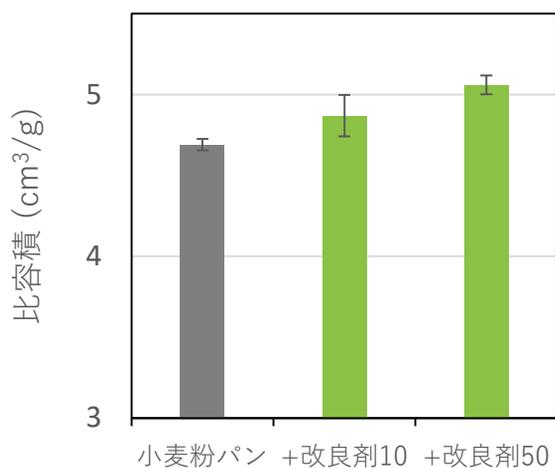
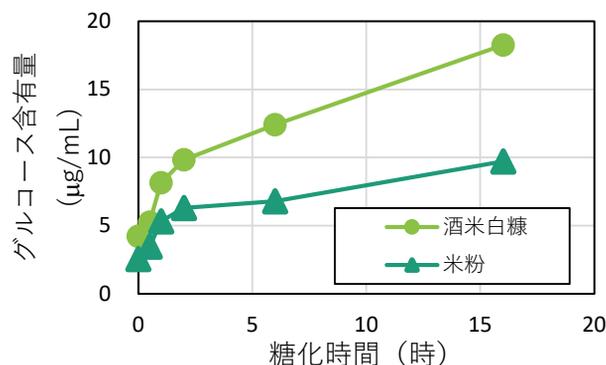
－バイプロの有効利用で6次産業化－

成果の特徴

- 酒米白糠に米麴と水を混ぜることで甘味料の原材料になります。簡単にかつ低コストで糖化物を生産できます。
- 糖化物は製パン改良剤としても有効です。パンをよく膨らませ、柔らかさを保持します。



酒米白糠表面（左、角ばった米デンプンが観察されない）



糖化物（改良剤）の添加とともにパンは膨らみ（左図）、柔らかさを保つ（右図）効果がある。+改良剤10(50)は、糖化物を10(50) g/kg-flour添加したことを表す。

成果の活用

甘味料利用としてだけでなく、パン改良剤としても有効です。低コストの地元特産品開発等の6次産業化につなげることで地域活性化への寄与が期待できます。

特許出願中

北海道新十津川町との共同研究の成果です。