

撥水機能性を持つ米粉の開発

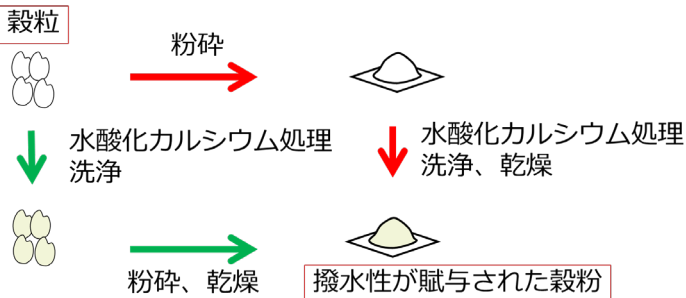
成果の特徴

- ・米と貝殻焼成カルシウムのみで撥水機能性を持つ米粉が作製できます。
- ・打ち粉として用いた場合、米粉麺で問題となるゆで濁りが大幅に軽減できます。

特許の内容

- ✓水酸化カルシウム処理
- ✓洗浄
- ✓粉砕・乾燥

3ステップで完了、2通りの手順

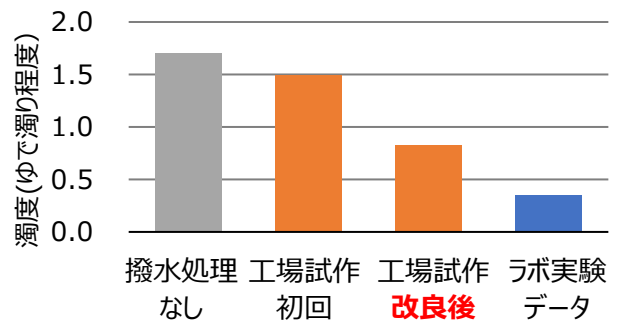


水酸化カルシウムを用いて、3ステップの簡単な方法で穀粉に撥水性を賦与することができます。コメ以外にも、コムギ、トウモロコシをはじめとする穀類の他、ソバやアマランスなどの疑似穀類にも適用可能です。

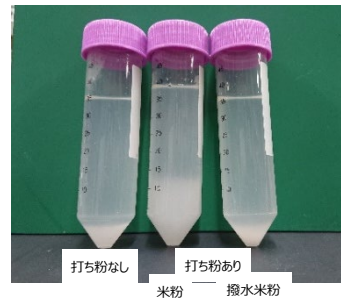
原材料は米と「貝殻焼成カルシウム」のみで、クリーンラベル対応が可能です。

米粉麺のゆで濁り

撥水性があり、膨潤しにくいいため、ゆで濁りが生じにくい。



製粉会社の協力の下製造技術調整中



米粉麺を茹でた後のゆで汁の様子

米粉麺で打ち粉利用したときの特徴

- ・アルカリ性のため、打ち粉として用いると米粉麺は淡黄色になり、「中華麺」の香りがつきます。
- ・少ない打ち粉使用量でも麺同士の付着を抑えます。



撥水米粉



加工澱粉

想定される用途・連携希望先

- ・クリーンラベル対応の打ち粉としての利用が可能です。
- ・打ち粉以外の用途、米以外の原料での開発を行うメーカーとも連携希望します。

参考

特許第6423157号：撥水性を賦与した改質穀粒又は改質穀粒破砕物とその製造法

代表研究者：松木 順子
所 属：食品研究部門
食品加工・素材研究領域