

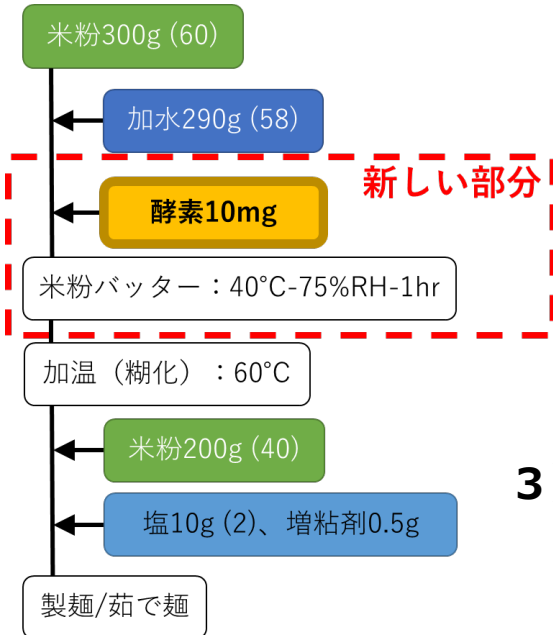
タンパク質分解で新食感米粉麺

－グルテリンペプチドが麺線をつなぐ－

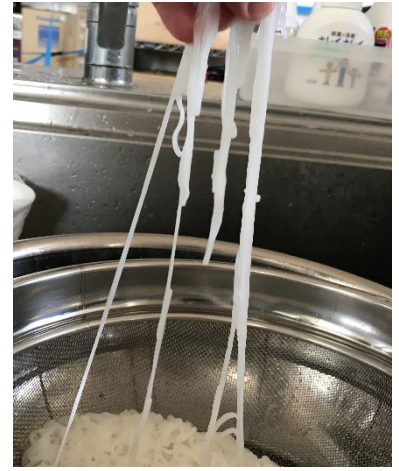
成果の特徴

- 1) 米粉麺の製造方法を開発しました。
- 2) 茹で麺のつながりが良いことが特徴
- 3) 米貯蔵タンパク質を分解し、つなぎ成分として活用することで新食感を実現。

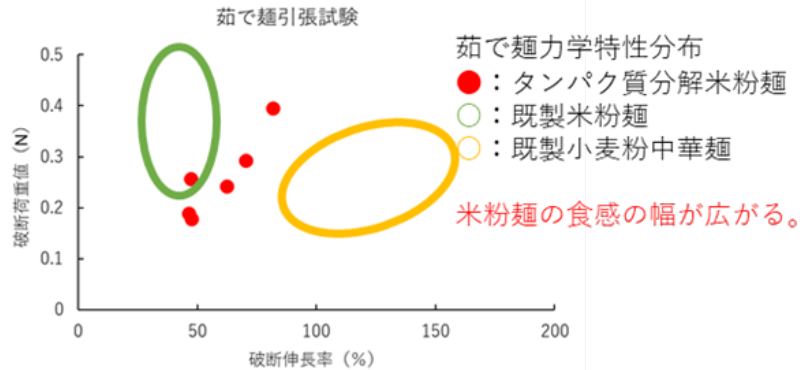
1) 製麺手順



2) 茹で麺の つながりが抜群



3) 食感も今までのとちょっと違う（コシがある）



想定される用途・連携希望先

地域の町おこしのアイテム開発にぴったり。地元のお米を活用しませんか。
地元密着企業や6次産業化支援団体、公設試との連携を希望します。
新たな装置導入は必要ありません。

参考

特許公開：特開2022-084465（米粉ドウ及び米粉麺の製造方法）