

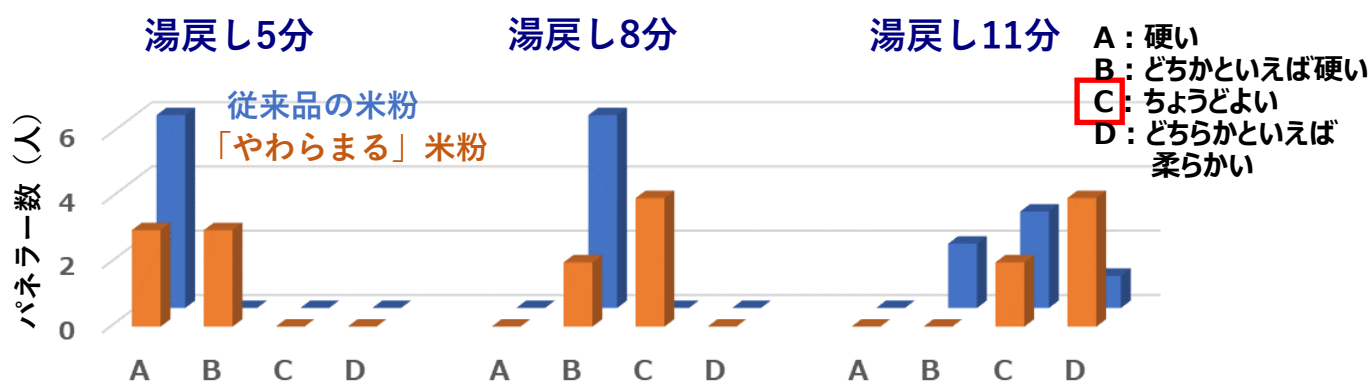
復元時間の短い米粉即席麺の開発

－短鎖アミロペクチン新品種「やわらまる」を活用－

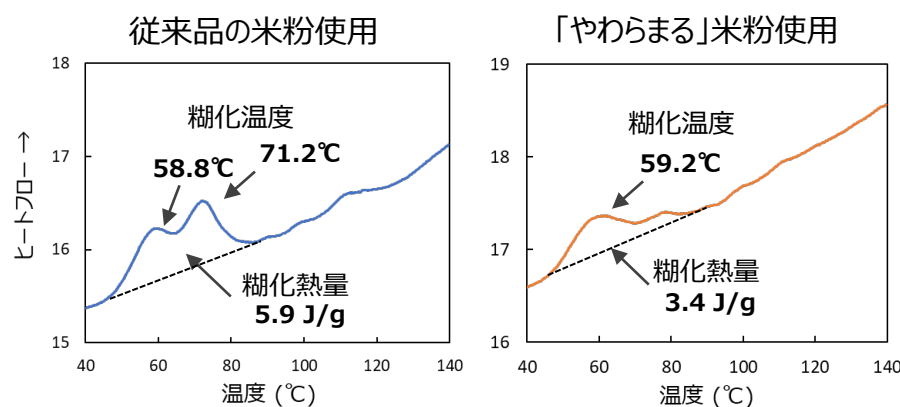
成果の特徴

- ・民間事業者との共同により、米粉即席麺の課題であった湯戻し時間を、従来の製法と比較して約3割短縮する技術を開発しました（図・上）。
- ・この技術は、米澱粉が低温かつ小さい熱量で糊化する「やわらまる」の特徴を活かすことによって可能となりました（図・左下）。
- ・離乳食向け米粉即席麺の製品化につながりました（図・右下）。

「やわらまる」米粉即席麺の復元性（硬さの評価）



即席麵粉碎粉の糊化温度、糊化熱量



離乳食向け米粉即席麺の製品化（R6年3月）



写真提供：小林生麺(株)

想定される用途・連携希望先

- ・短鎖アミロペクチン品種を用いて糊化温度の低さ、老化の遅さを活かした各種和菓子用米粉などの開発が可能です。
- ・米粉パン、米粉即席麺以外で実用化に向けた共同研究を希望しています。

参考 特許：特開2024-95625「麺用組成物及びその製造方法」

予算：小林生麺(株)共同研究（R4, R5）、国際競争力強化技術開発プロ（R3～R5）

担当研究者：梅本 貴之
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域