

食品粉末の流動性および水分散性の改善

－水蒸気、低利用資源の活用－

成果の特徴

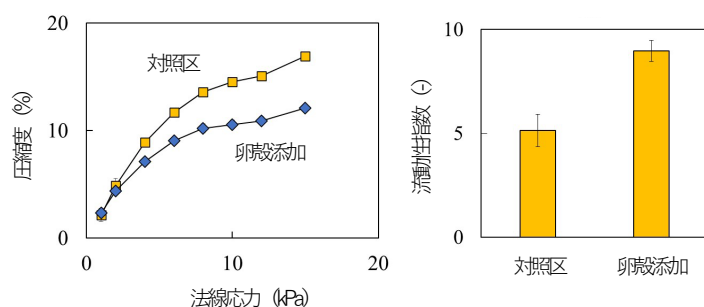
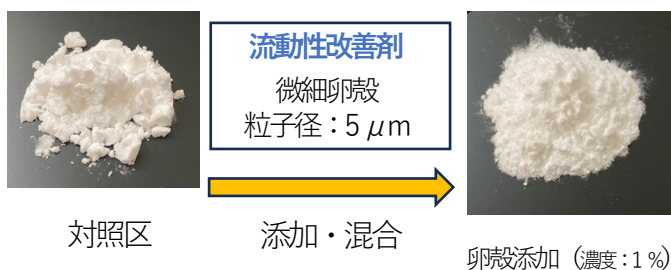
- ・ 水蒸気を利用した食品粉末の顆粒化技術を開発してきました。顆粒を効率的に成長させることが可能であり、流動性や水分散性の向上が期待できます。
- ・ 微細化処理した卵殻を利用することにより、馬鈴薯澱粉等の粉末の流動性は大幅に改善しました。資源の有効な利用方法として期待できます。

成果の内容

水蒸気-水二相バイндаによる効率的な顆粒製造



微細卵殻を利用した食品粉末の流動性改善 ～卵殻の有効利用～



圧縮度の低下と流動性指数の増加 → 流動性の向上

想定される用途・連携希望先

本成果は食品粉末の品質改善・向上への利用が想定されます。
食品粉末を取り扱う企業等との連携を希望します。

参考

Nei D, Kamata T, Ando Y (2024) Food Science and Technology Research 30, 141-150.

※東京大学との共同での研究成果です。

担当研究者：根井 大介
所 属：食品研究部門
食品加工・素材研究領域