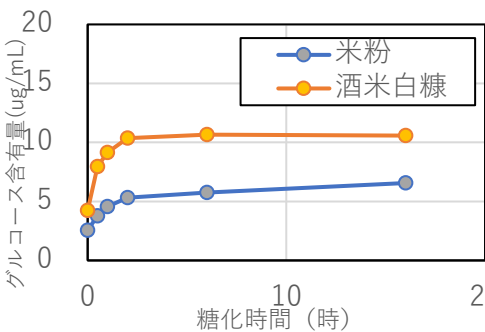


酒米白糠を用いた「お米シロップ」

成果の特徴

- ・ 酒米は日本酒の製造過程において多くが削られます。削られた粉は、これまで有効に活用されていませんでした。
- ・ 酒米白糠が糖化しやすい特性があることを発見し、酒米糖化物からのシロップ製造技術を企業と連携して開発しました。

酒米白糠は糖化が速い
(低温でも糖化しやすい)



開発された「お米シロップ」



成果の活用

- ・ 新十津川町にて新たな甘味料「しんとつかわお米シロップ」を開発。
2021年3月に(株)新十津川総合振興公社から販売開始。
- ・ 糖化物の製パン改良効果を活用したパンが、セイコーマートや日糧製パン株式会社から販売。
- ・ シロップ技術から派生したコスメ商品が、2022年より販売開始。

日糧製パンで販売中の
クロワッサン



セイコーマート販売の
期間限定商品



コスメ商品
(ふるさと納税返礼品)



参考

奥西・後木・平川、甘味料、パンまたは焼成食品材料の製造方法
特許番号：第6803033号 (2020年12月23日)

※北海道新十津川町との共同研究の成果です。

担当研究者：奥西 智哉
所 属：食品研究部門
食品加工・素材研究領域