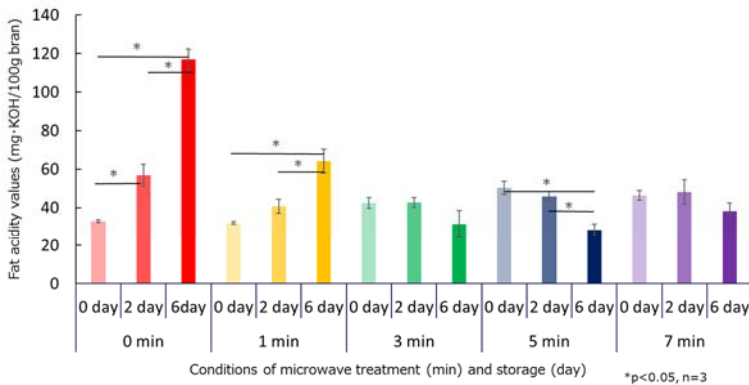
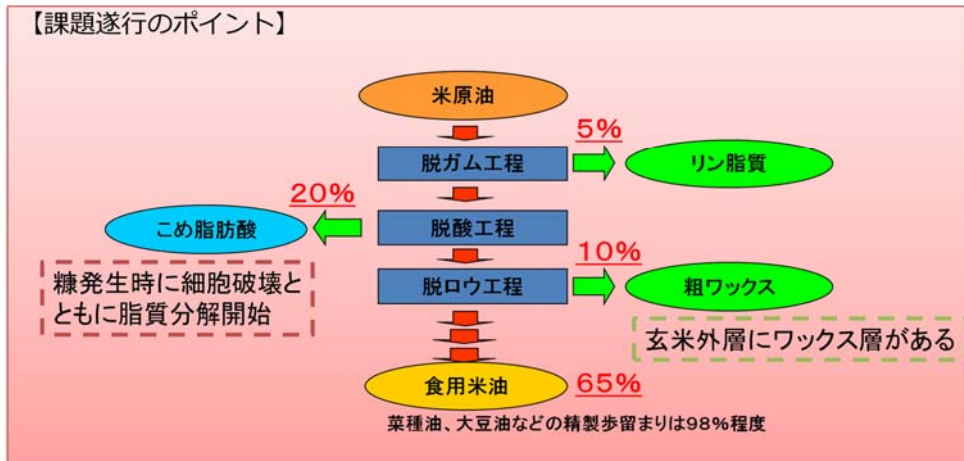


こめ油を強くする技術開発

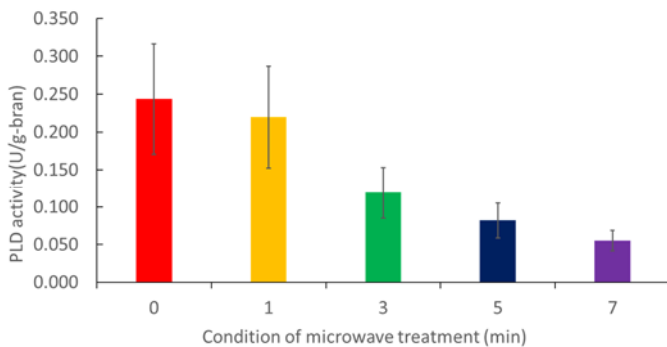
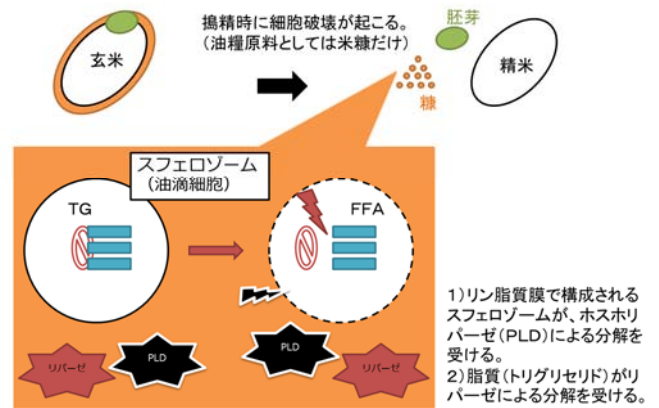
【背景・ニーズ】

- 自給率向上と水田の有効利用を目的とした6次産業の創出
- 油脂原料としての「東北胚202号」の評価（秋田県）
- 米糠の油脂原料としての安定性

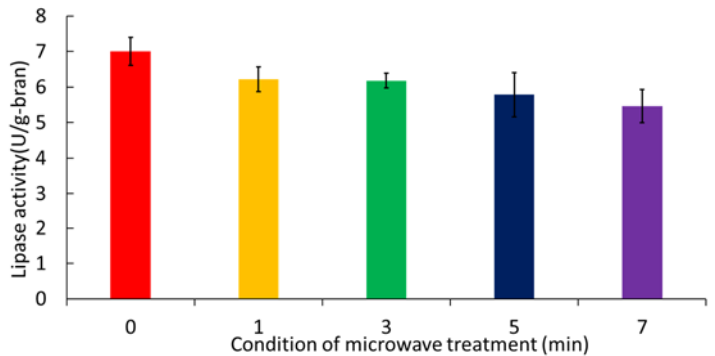
【課題遂行のポイント】



無処理糠では脂肪酸度の上昇がみられたが、マイクロ波加熱処理糠において1min処理糠は6日間保存後に脂肪酸度が上昇し、3・5・7min処理糠は脂肪酸度が減少した
→マイクロ波加熱処理糠では脂質劣化が抑制されている



加熱処理時間の増加に伴い活性は減少
→3min以上の加熱処理によりPLDは活性が大きく失われている



加熱処理時間にかかわらず活性はほぼ一定値
→マイクロ波加熱処理によりリパーゼは活性を維持していた。



農研機構
食品研究部門

代表研究者：奥西 智哉
所 属：食品加工流通研究領域
食品製造工学ユニット（米なら何でも担当）
問い合わせ先：交流チーム：029-838-7980