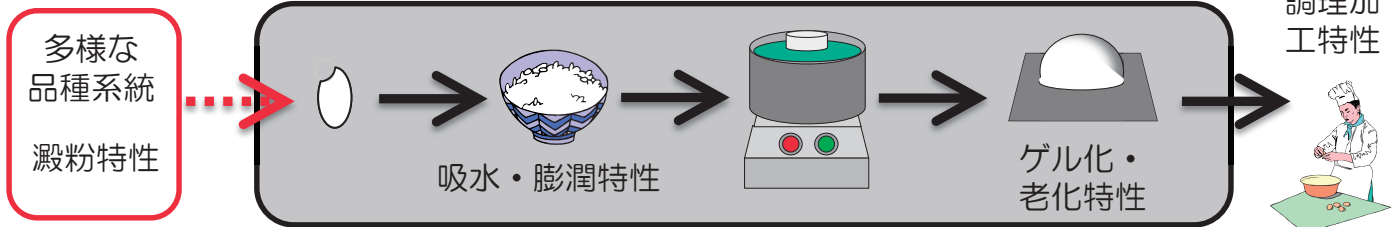


アミロペクチン超長鎖とゲル化特性との関連

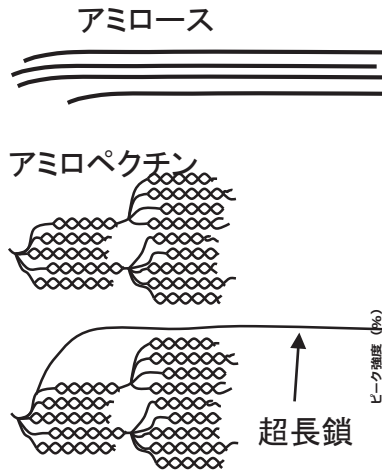
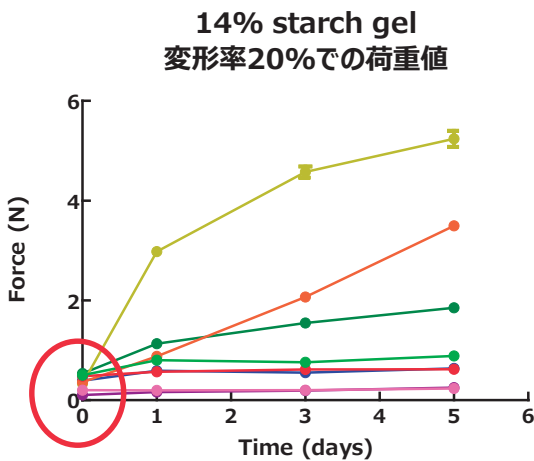
技術の特徴

炊飯米ゲルの特性に影響を及ぼす澱粉特性を評価

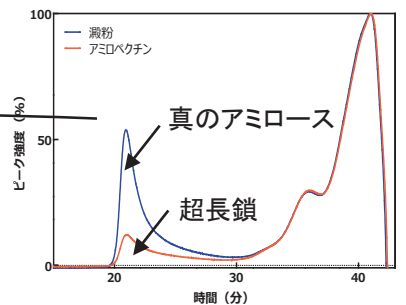


研究の内容

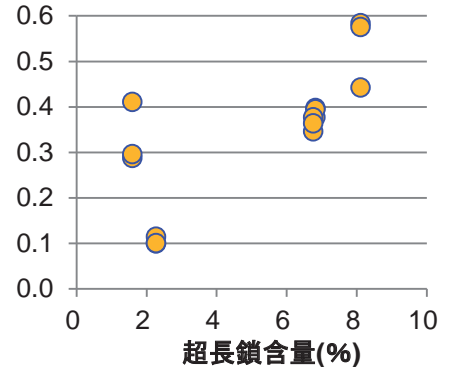
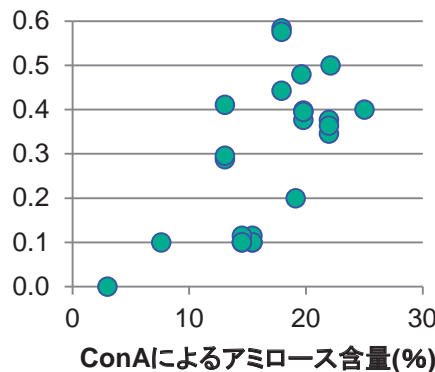
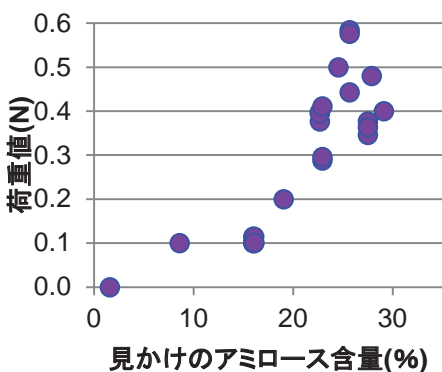
- ・澱粉ゲルの硬さの経時変化を解析し、澱粉特性と比較した。
- ・ゲル化初日の硬さは見かけのアミロース含量と高い相関が認められた。



枝切りした澱粉または
アミロペクチンのゲルろ過
クロマトグラフィーによる分析



ゲル作成初日の硬さと澱粉構造特性との相関



今後の展開

アミロースと超長鎖の相互作用を解析



農研機構
食品研究部門

代表研究者： 松木 順子
所 属： 食品加工流通研究領域
食品素材開発ユニット