

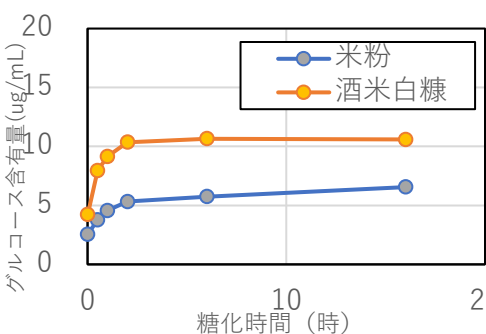
# 酒米の削りかすから“おこめシロップ”

－製パン改良剤としての展開も－

## 成果の特徴

- ・ 酒米は日本酒製造においてかなりの量を削られます。削られた粉は、今まで有効活用されていませんでした。
- ・ 米粉に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)



## 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。R3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。

日糧製パンで販売中の商品



セイコーマートから  
期間限定販売された商品



## 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。