

高アミロース米のダイレクト糊化技術

高アミロース米とは

- ・アミロース含量**20%**以上(天候等で変動あり)
- ・炊飯米には不適(**粘り少なく**、ボソボソ感)
- ・**多収性**、**低コスト**生産可能

用途

米粉等
新用途米
飼料米

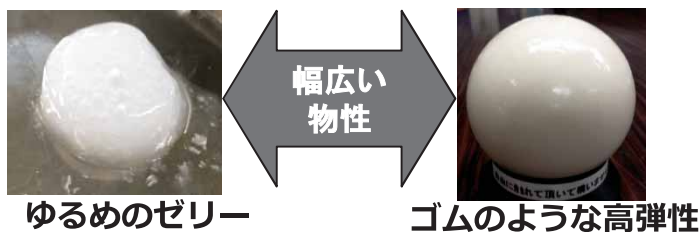
加工技術の進展

新たな米加工技術：ダイレクト糊化

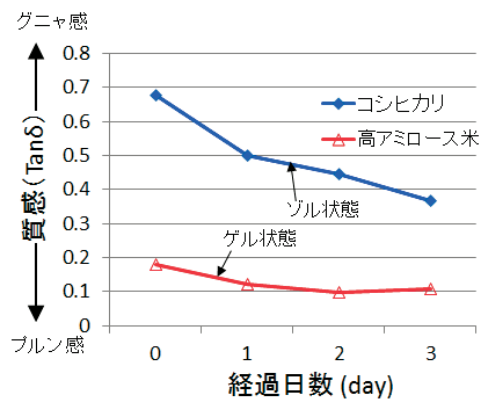


米ゲルの特徴

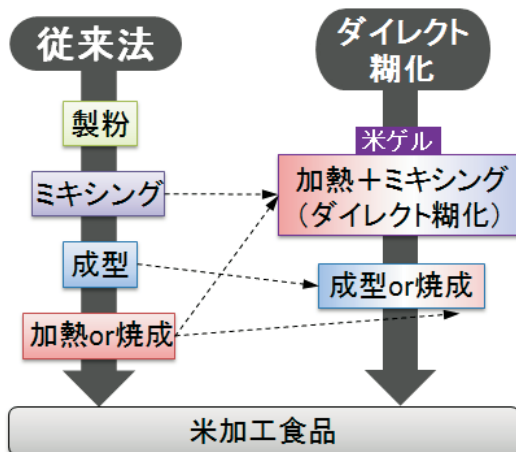
① 様々な物性制御が可能



② 経時変化(物性)が少ない



③ 工程の簡略化(加工法のパラダイム転換)



今後の展開

