

高アミロース米が、おいしい洋菓子に変身！

米ゲルの高付加価値加工

米ゲル



ゆるめのゼリー

幅広い物性



ゴムのような高弾性

1つ以上の単位操作！

加熱、冷却、冷凍、加圧・減圧、加水、乾燥、攪拌速度制御、材料添加

特許出願済

代替食品素材

加工食品



レモンクリーム



クリームチーズ



レアチーズムース



さくさくパイ



サクサク、カリカリパイ？



チョコレートペースト



シュークリーム

有用性

米ゲルは夢の食品素材

- **低コスト**：原料は**高アミロース米**。米＋水分＋熱のみで、米ゲルを作成。
- **アレルギー対策**：**小麦粉、卵、ゼラチン**の**100%代替**が可能。
- **カロリーOFF**：油脂を使わず加工可能。
例) クリームチーズ**64%カット**、チョコレートムース**37%カット**、シュークリームはオイル**53%カット**
- 作業の**簡略化**：例) 折りパイ生地→ゲル＋バター
- **成形しやすい**：温度管理、低温保存不要。
- 焼成後の生地は油・水分を吸いにくい：
- **離水しにくい**：クリームが水っぽくならず、シューの**パリパリ感**を維持。
- **艶感・光沢**：美味しさを演色



KOME Gel Project