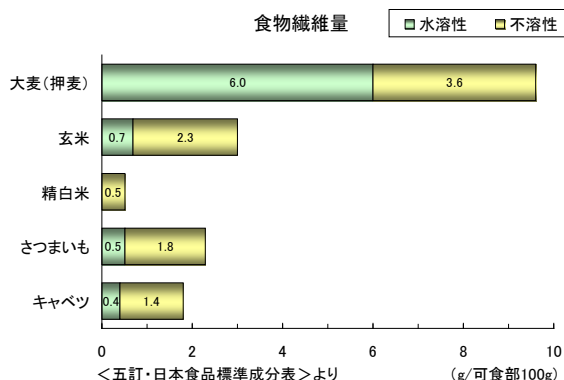


もち性でβ-グルカンを極めて高含有する 大麦「ワキシーファイバー」

「ワキシーファイバー」は、食物繊維の主成分であるβ-グルカン
を従来品種の2~3倍多く含む「もち性」の二条大麦(裸麦)です。
大麦粉やシリアルとして利用します。

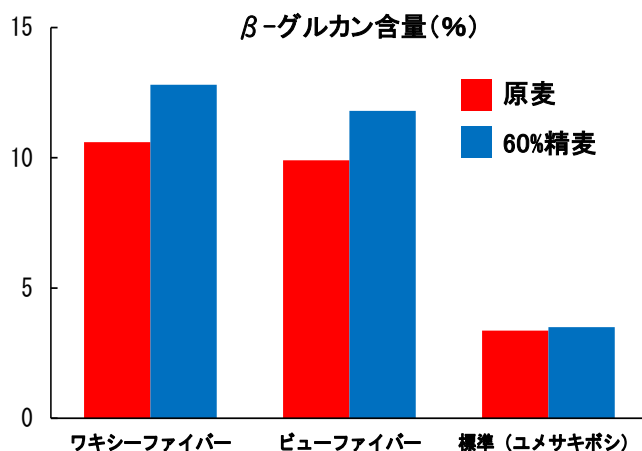
大麦の食物繊維含量

大麦は食物繊維を玄米の3倍以上含むため、
日常の食生活で不足しがちな食物繊維を容易に補うことができる健康食
材です。



ワキシーファイバーのβ-グルカン含量

食物繊維の主成分で機能性の期待できるβ-グルカンを標準品種の2~3倍含みます。「ビューファイバー」よりも高含有します。



ワキシーファイバーを用いた試作品

「ワキシーファイバー」はもち性で、デンプンの特性が「ビューファイバー」とは異なります。もち性の特徴を生かした加工品の開発が期待できます。



ワキシーファイバーの栽培の様子、シリアル(パフ)、大麦粉を15%含む大麦麺

農研機構 作物研究所 麦研究領域

問い合わせ先: 企画管理室企画チーム tel: 029-838-8260

E-mail: www-nics@naro.affrc.go.jp <http://www.naro.affrc.go.jp/nics/>