雑穀を使った新しい加工品

健康食品やアレルギー代替食品として注目されている雑穀（キヌア、アマランサス、モチキビ）を使った加工品開発の可能性が明らかになりました。

硬さの測定

粉と水の総量に対して糖 40%添加

材料(粉,水,糖)を混合する

↓

ケーシングチューブに入れる

↓

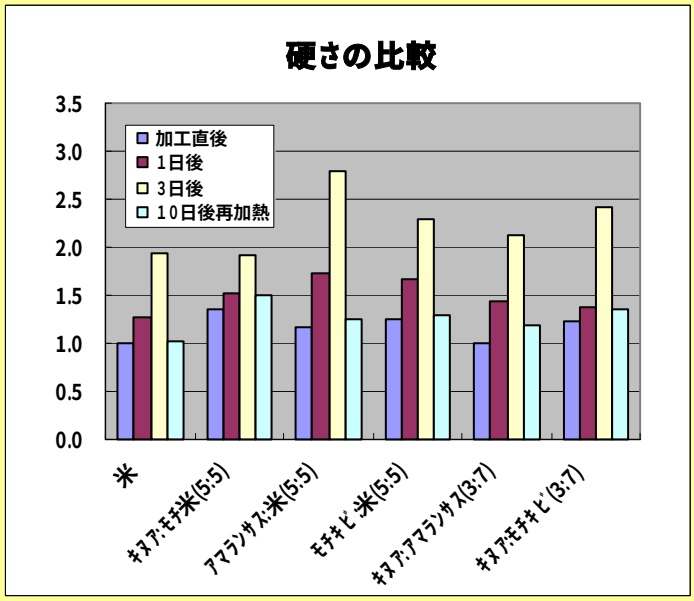
100℃で 30 分加熱する

↓

輪切りにし、円盤状のゲルにする

↓

クリープメータで硬さを測定する
（後日測定は 25℃で保存）



- 雑穀単独ではいずれも餅菓子には適していないが、米と混合したり雑穀同士を混合することにより、従来の餅菓子に近い硬さになりました。
- 時間が経って硬くなっても、再加熱すれば加工直後のやわらかさに戻りました。

雑穀 100%での餅菓子等への利用の可能性があります。

ケーシング包装により長期保存の可能性があります。

この研究は、都市エリア産学官連携促進事業で実施したものです。

― 雑穀類のアレルギー代替加工食品としての用途開拓可能性試験 ―

担当者：愛媛県工業技術センター　研究員　首藤　喬一