

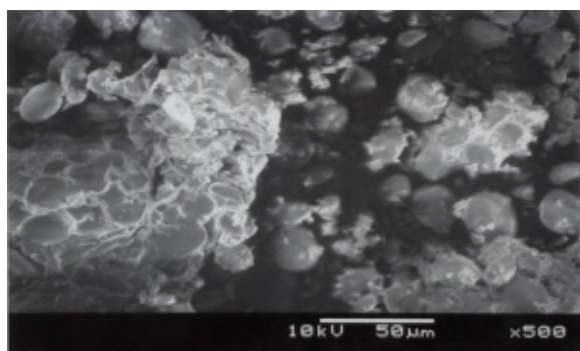
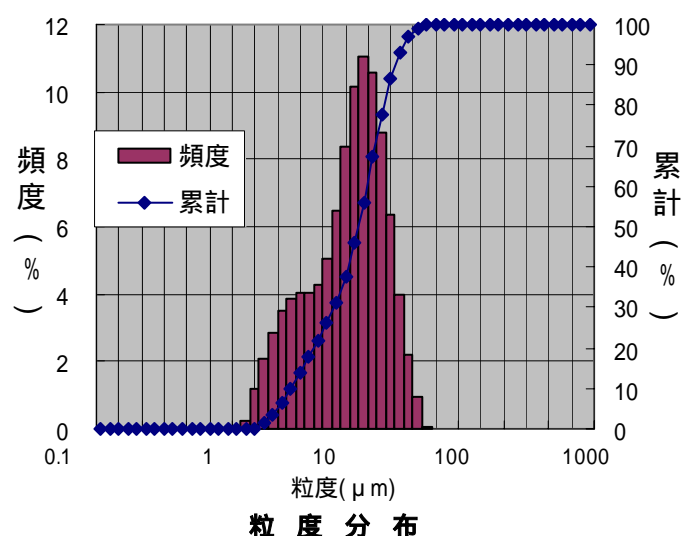
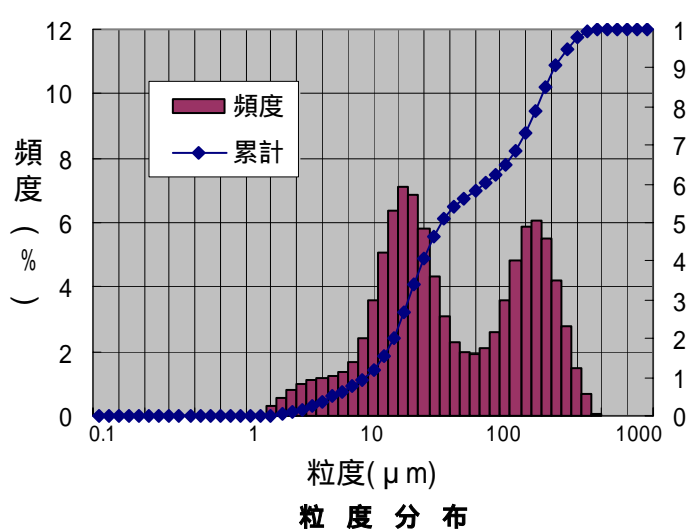
裸麦を微粉碎して用途を拡大

裸麦を微粉碎化することで、菓子類・麺類等への用途拡大が可能になりました。

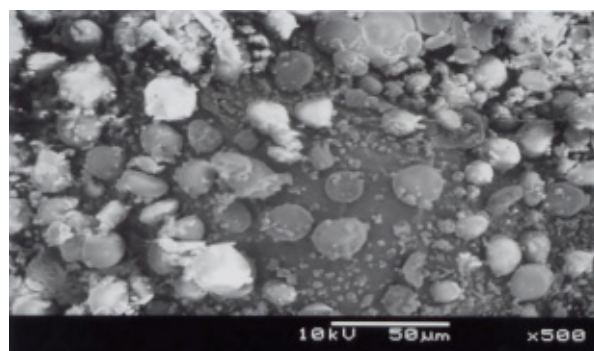
裸麦は、本県の特産品で味噌や押し麦等に利用されています。

裸麦は食物繊維の多い（米の10倍以上）ことが特徴で、生活習慣病等の予防が期待されておりますが、微粉碎化が困難なため、加工品への利用が限られていました。

今回、最新の微粉碎化装置で微粉碎し、裸麦粉の加工適性を調べました。



裸麦粉（従来法）



裸麦粉（微粉碎法）

その結果、裸麦の繊維質の微粉碎化が可能になり、通常の裸麦粉の約1/2の粒径に微粉碎できました。
これにより、菓子類・麺類への加工適性が向上しました。

今後、菓子、麺類等各種加工品への利用方法を検討する予定です。

高性能微粉碎技術の食品素材への利用可能性試験

担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 大野一仁