

<b>発明の名称</b>	<b>米デンプンのアミロペクチンを低分子量化させた ピューレ状米加工食品</b>
<b>発明の概要</b>	<p>小麦粉や卵等が主体の加工食品に、米粉や<math>\alpha</math>化米粉を加えると、モチモチした食感やしっとりした食感がでるなど米特有の食感や風味を与えることができる一方、粉の粒子径、粘着力、糊化温度、分散性が小麦粉と異なることもあり、米粉と小麦は混ざりにくく、時間がたつと米が老化し、ボソボソの食感になるという問題点や、大きな気泡が入ったり、均一に気泡が入らない、といった仕上がり品質が低下するという問題点が生じていた。また、グルテン濃度が低下するのに加えて、米粉がグルテン構造体の形成を阻害し、混練して発酵焼成させたときに膨らみが不十分になるという問題点もあった。</p> <p>本発明品は容易に小麦粉と混ざり、発酵させたときの気泡の大きさ、均一に気泡が入るといった加工食品の仕上がり良く、さらに米粉の特徴的な食感を与えることができ、時間がたっても老化しにくい。</p>
<b>対象業種</b>	米菓メーカー、米加工食品メーカー
<b>実用化が見込まれる分野</b>	米加工食品分野
<b>出願番号</b>	特願2016-049220
<b>出願日</b>	2016年3月14日
<b>公開番号</b>	未公開
<b>発明者</b>	藤田 直子、長谷部 満
<b>出願人</b>	秋田県立大学、株式会社大潟村あきたこまち生産者協会



お問い合わせはこちらまでどうぞ。地域連携・研究推進センター

秋田市下新城中野字街道端西241-483 TEL:018-872-1557 FAX:018-872-1673

