

ダイシモチブランを使いポリフェノールを富化した味噌の開発

— もち麦ブランを使ってポリフェノールリッチな食を（R2）—

愛媛県産業技術研究所

食品産業技術センター

主任研究員

逢阪 江理

研究員

酒井 美希※

※ 現経済労働部産業創出課

愛媛県の特産品のなかにダイシモチというモチ性のはだか麦があります。ダイシモチの粒は紫色をしており、ポリフェノールを含む珍しい品種ですが、ポリフェノールの多くは粒表面にあり、その大部分がふすま（ブラン）として取り除かれてしまいます。そこで、ポリフェノールを多く含むダイシモチブランを味噌原料とすることで、新たな利活用方法を開拓することを目的としました。

●ダイシモチブランについて

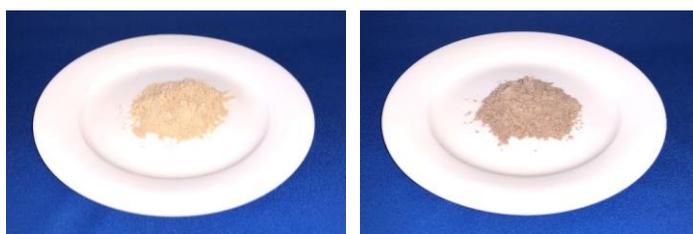


図1 ブランの比較

(左) 一般的なはだか麦（マンネンボシ）のブラン
(右) ダイシモチのブラン

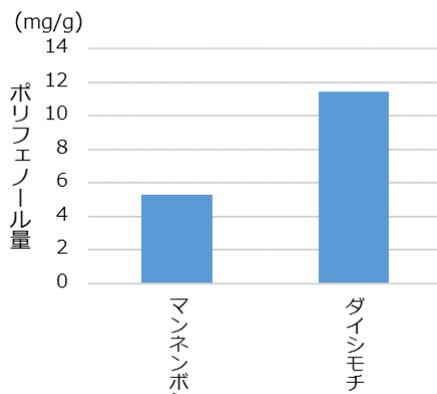


図2 ブランのポリフェノール量の比較

味噌原料の麦麴を、ダイシモチブランで置換して、味噌を試作しました。

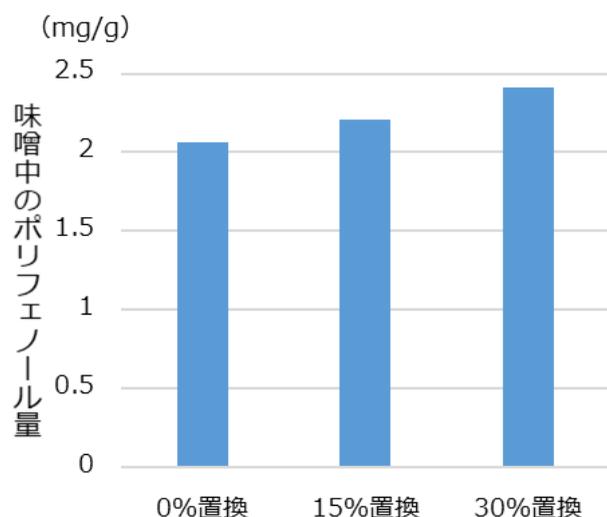


図3 ダイシモチブランの置換量による、みそのポリフェノール量の変化

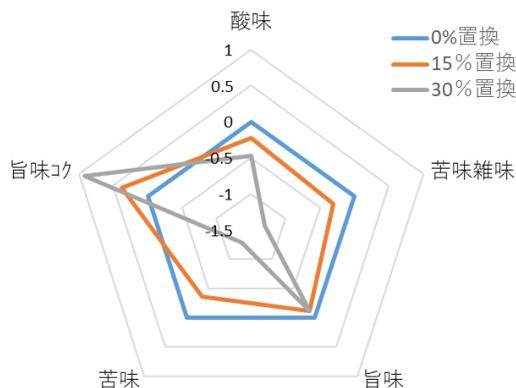


図4 味認識装置による味の評価



図5 麦麴をブランで置換した味噌の比較
(左) 置換なし (中) 15%置換 (右) 30%置換

味噌原料の麦麴の30%をダイシモチブランと置き換えることで、ポリフェノール量を20%増加させることができました。味認識装置で測定したところ、置換量が増えると、苦味雑味、苦味、酸味は減り、旨味コクが増加することが分かりました。ご興味のある方は、ぜひご連絡ください。