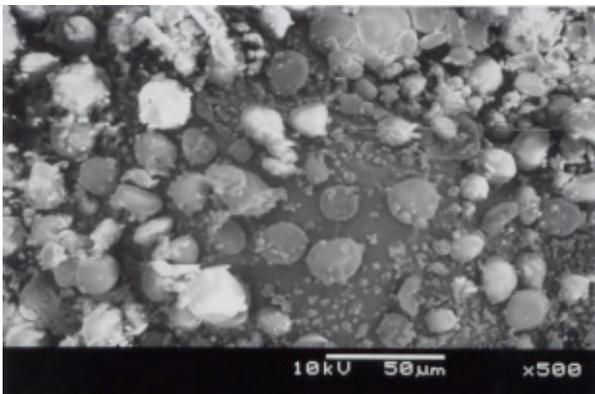


裸麦で新製品

愛媛県特産の裸麦を微粉碎することで、従来、加工できなかった麺類や餅菓子の開発ができました。

粉の粒径に合った加工方法を研究し、小麦粉や米粉に対して50~100%を代替した加工品ができました。
この加工品には、機能性成分 - グルカン*が豊富に含まれています。

* - グルカンには、血液中のコレステロールを低下させる働きがあるといわれています。



微粉碎裸麦粉の電子顕微鏡写真



裸麦粉加工品

微粉碎粉は、デンプン粒が繊維から離れてバラバラになることから、澱粉の特性（こしや粘り）を生かした加工品（麺類、餅菓子、ケーキ類）への利用が可能になりました。

試作した加工品の グルカン量

加工品の種類	利用する粉の種類	粉の代替率 (%)	- グルカン量 (g/100g)
うどん	微粉碎粉	50	0.6
中華麺	微粉碎粉	50	1.3
醤油もち	微粉碎粉	100	1.4
スポンジケーキ	微粉碎粉	50	0.6
ライ麦パン(市販)			0.2

これらの加工品は、市販のライ麦パンの3~7倍の - グルカンを含んでいます。

裸麦新規加工利用技術開発研究 (H15~16年度)
担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 大野一仁