

低利用農産物の粉末化による食品素材

— 機能性を活かした農産物の粉末化と加工食品の開発 (H22~24) —

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 明賀 久弥

県内で生産されている野菜や果実の2割が出荷規格外のため廃棄されています。そこで、規格外のサトイモ(親)やイヨカン(親)を粉末化し、その特性や加工適性を調べ、特性を生かした加工品を試作しました。



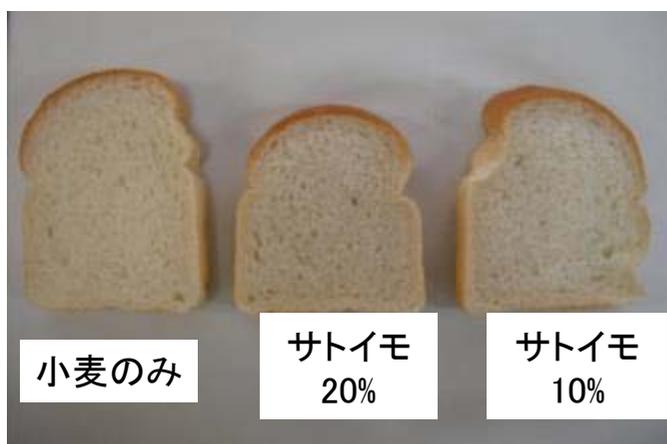
サトイモ20%混合うどん



通常(小麦のみ)うどん

うどんにサトイモを練り込むとコシがなくなり柔らかくなりますが、サトイモの粘りが感じられる食感になりました。

サトイモ粉末 利用うどん



サトイモ粉末をパンの生地に混ぜることで、柔らかくしっとりとしたパンが試作できました。

サトイモ粉末 利用パン

各種食品にイヨカン粉末を添加することで色付けが可能でしたが、多く入れると苦みが強くなります。パウダーをチップに置き換えることで苦みや香りを改良した加工品を作製できるようになりました。



寒天(パウダー + チップ配合)



スコーン(チップ配合)



カップケーキ(チップ配合)

イヨカン粉末とチップを利用した加工例

本研究は、戦略的試験研究プロジェクト事業により実施しました。