

かんしょ新品種「こなみずき」でん粉の食品加工利用技術

「こなみずき」でん粉を使用することにより弾力感の付与、付着性の低減など食感を改良した加工食品の開発技術

研究開発の背景

- ・かんしょでん粉は糖化用原料としての用途が約8割であり、安価な輸入でん粉と競合することから、食品用途への転換が急務。
- ・かんしょ新品種「こなみずき」のでん粉は、低温糊化特性を有し、耐老化性などの優れた特性を有することから食品への用途拡大が期待される。
- ・そこで、「こなみずき」でん粉の食品への用途適性を明らかにし、でん粉特性を生かした食品利用技術を開発。

研究成果の内容



こなみずき

でん粉の糊状になる温度が従来品種より約20℃低い



従来かんしょ こなみずき

【わらびもちなどの冷蔵・冷凍耐性】
硬くなりにくく、長期間離水せず
品質が保持される(耐老化性)



従来かんしょ こなみずき

【優れたゲル成形性】
他でん粉よりも少ない
使用量で固めることができる

食品への利用
技術開発

かるかん(膨化性食品)



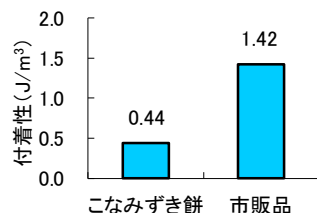
膨らみのよさ、
しっとり感が向上

こなみずき使用

餅様食品

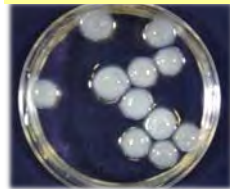


付着性が低下し、食べやすさが向上



こなみずき餅 市販品

パール状加工品



タピオカでん粉のパール
加工品よりも弾力感が向上

「こなみずき」でん粉の
食感改良効果

導入
メリット

食感改良効果の高い「こなみずき」でん粉は、多様な加工食品への活用が可能

↓
かんしょでん粉の
新たな需要確保



◇「こなみずき」の普及面積が100haとした場合、年間4,000トンで原料価格35円/kgとすると農家の販売収入総額は**1億4,000万円/年間**

◇それに対応するでん粉の生産量を1,000トンとするとでん粉販売価格200円/kgとして売り上げが**約2億円/年間**

◇「こなみずき」でん粉を使用した加工食品のコスト削減効果

【例】餅様食品：4割使用で**約24%の原料コスト削減**

※国産もち粉：500円/kg、「こなみずき」でん粉：200円/kgで試算

「こなみずき」
でん粉を使用
した加工食品
の開発事例



期待される効果

- ・かんしょでん粉の新たな需要拡大とでん粉産業および食品加工産業の活性化。
- ・かんしょ生産農家の経営が安定。

導入をオススメする対象

全国の食品加工業者、鹿児島県のでん粉製造業者、かんしょ生産農家

開発機関：鹿児島県農業開発総合センター、松谷化学工業(株)、農研機構九州沖縄農業研究センター【予算区分：競争的資金】