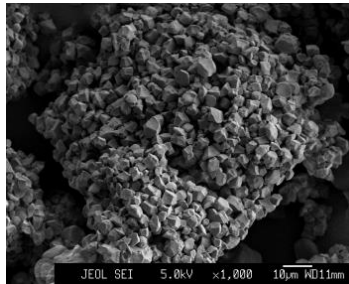


高度米加工技術導入による新たな米加工食品の開発

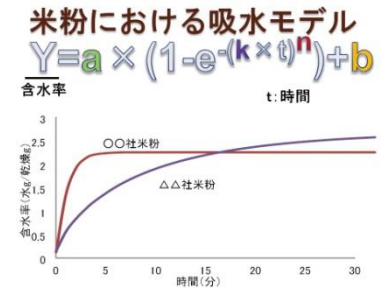
復興を加速化する高度食品加工・流通技術の実証研究



加工適性に応じた品種の選択



製粉された米粉の品質評価



スイーツへの応用



水産加工品への応用



乾麺・即席麺の開発

■ 総括機関 公立大学法人宮城大学

■ 参画研究機関

(公立試験研究機関)

宮城県産業技術総合センター

宮城県水産技術総合センター

(企業)

日本蕎麦街道株式会社

株式会社はつらつ

研究の概要

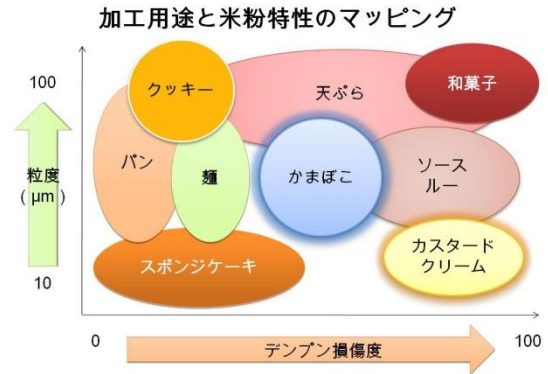
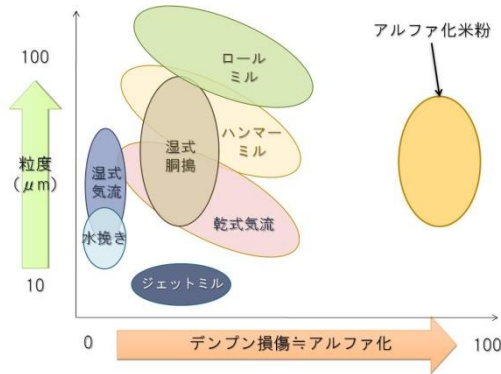
研究の背景

被災した耕地面積の約8割が水田
⇒ 大規模化による復興の加速化
⇒ 多様な展開が必要

粉碎

課題1 米粉品質の安定化
課題2 米粉の用途の拡大
(加工適性を踏まえた米粉製造)

新たな加工技術導入による新規米粉製品の製造へ



研究の目的

米粉の特性（粒度分布、アルファ化度、アミロース含量）と製品の特性の関係を明らかにし、最適化することで、特徴的な水産練り製品、洋菓子、米粉麺の製造技術を開発し、被災地の食品企業の収益率向上に貢献します。

研究課題

(1) 低アミロース米粉の物性を活かした洋菓子開発
(担当：宮城県産業技術総合センター)

(2) アルファ化度を高めた米粉を用いた水産練り製品の開発
(担当：宮城県水産技術総合センター)

(3) 保存性・復元性の優れた新たな米粉麺の開発
(担当：宮城大学・日本蕎麦街道(株))

(4) ニーズに対応した米粉製造技術の確立
(担当：(株)はつらつ)

問合せ先

担当：宮城県産業技術総合センター
食品バイオ技術部 庄子真樹
場所：仙台市泉区明通2-2
電話：022-377-8700

担当：宮城大学食産業学部
フードビジネス学科 畑中咲子
場所：仙台市太白区旗立2-2-1
電話：022-245-1406