

親芋（愛媛農試V2号）加工品開発

— サトイモ大規模省力生産技術開発事業（R3～5年度）—

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 朝倉 将斗

サトイモ品種「愛媛農試V2号」の親芋を対象に1次加工手法の構築や加工食品試作に取り組みました。



親芋（左）と子芋・孫芋（右） 素揚げした親芋（左）と子芋・孫芋（右）

【製麺利用方法の検討】

研究内容

小麦粉を親芋粉末で置換
水を親芋摩砕物で置換

小麦粉を置換

水を置換

POINT①

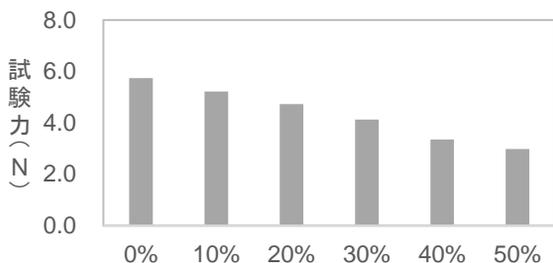
置換率高⇒破断強度低下

POINT①

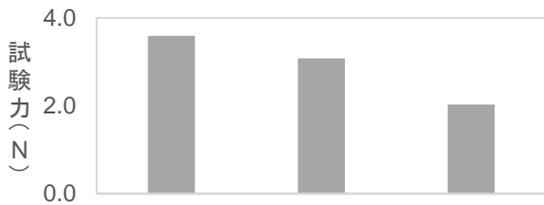
50%以上置換率⇒調理時破断

POINT③

問題なし



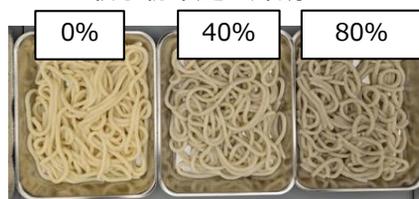
親芋粉末の小麦粉置換割合と破断点試験力



親芋摩砕物の水置換割合との破断点試験力



親芋粉末麺の外観



親芋摩砕物麺の外観

【その他加工例】



レトルト加工



親芋チップス



親芋ペーストコロッケ

親芋を利用した各種加工品を試作しました。特に、製麺に使用した場合に与える影響を検証した結果、摩砕物を水と置換して用いることで置換率を高めても問題なく製麺可能であることが分かりました。