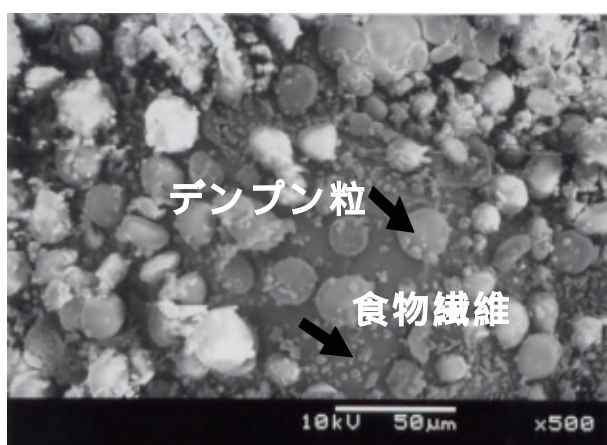


加工に適した“裸麦粉”

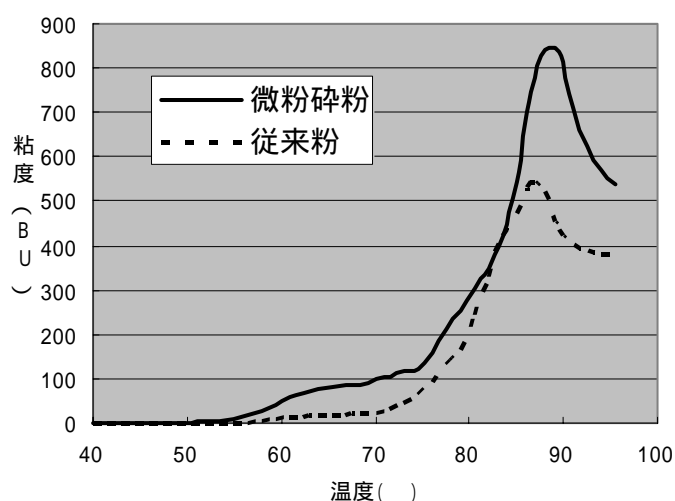
裸麦には、食物繊維、特に血中コレステロールを低下する作用があるとされている水溶性のβ-グルカンが多く含まれています。この裸麦を微粉碎することで、これまで利用できなかった加工品への応用が期待できます。

【微粉碎粉の特徴】

粒子が10～15μmと小さい。（従来品20～120μm）
糊化しやすく、粘りが強い。



微粉碎粉の電子顕微鏡写真



裸麦粉の糊化特性(アミログラム)

【期待される微粉碎粉の用途】

菓子類（もち菓子、団子、クッキー、あられ等）
麺類（うどん、中華麺）



醤油もち



クッキー



うどん

裸麦新規加工利用技術開発研究（研究継続中）

担当者：愛媛県工業技術センター 主任研究員 大野一仁