· 🕠

環農水研・食品技術ニュース

vol.28

能勢栗と能勢産米を使用した グルテンフリーパスタの開発

環農水研では、「大阪産(もん)(大阪府産農林水産物)」の特徴を活かせる加工法 を提案しています。10月に入り、「能勢栗(のせぐり)」の出荷が本格化していることから、 今号は栗を原料としたグルテンフリー・ショートパスタの製法開発事例をご紹介します。

近年、食物アレルギーやその他の食志向によって、小麦粉を使用しない、グルテンフリー食品の需要が高まっています。そこで「栗と御飯は相性が良い」、「栗と米は能勢の特産品である」ことを訴求ポイントとして能勢栗・能勢米パスタを開発しました。

この技術の実用化に関心のある方は、ぜひ下記問い合わせ先までご連絡ください。



加熱

混錬

押出成形

蒸煮

乾燥(完成)



能勢産の米粉



能勢栗の実の粉

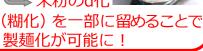


能勢栗の渋皮粉

開発ポイント 1 しかし今回は

小麦粉の麺の場合、 含有グルテンが つなぎの役割を 担う。 しかし今回は グルテンフリーに こだわり! 米粉の成分で つなぐ必要が ある。 そこで、 加熱程度の最適 条件を検討。





製麺化が可能に!

開発ポイント②

成型後にそのまま 乾燥すると脆くなる。



→ 蒸気で完全にa化(糊化)



試作品の完成!



詳細については、食と農の研究部 食品グループ までお問い合わせください。 電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html