



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。



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>