

まつやが技術開発

高アミロース米を高アルファ化粉に加工

「多様な食品素材」新提案



松野 陽一社長

陽一社長は25日、高アミロース米を高アルファ化した粉体に加工する技術開発に成功したと発表した。

今後、食品メーカーなど関連業界に対し、菓子、パン、麺など小麦代替素材、卵、ゼラチンなどを使用しないアレルゲンフリー食用食品素材や高齢者向け食品の食感調整用途などの提案を強化する。

同社は、高アミロース米を原料とした米粉麺の製造を約8年前から行っており、この技術を応用することで、高アミロース米を高アルファ化粉に加工する技

術開発に成功した。同技術は①高アミロース米を粒のまま炊飯、糊化させる②独自の高圧処理によってアルファ化度をさらに高める③乾燥し粉体化するという一連の工程によって実現した。

同技術を活用することによって、食品メーカーなどの製造現場レベルで水分の加水割合によるゲル状の微調整が容易となり、また、粉体のため取り扱いも簡便であることから、菓子やパン、麺などの小麦代替用途や、卵やゼラチンなどを使用しないアレルゲンフリー食品など、さまざまな食品素材として幅広い活用が見込める。さらに、高齢者向け食品のテクスチャー調整にも大きく寄与できる素材としての活用も期待できる。

(青柳英明)

【新潟・北関東】新潟市内に本社を置き、和菓子原材料の米粉、離乳食、災害食、介護食など米加工品を製造販売する、まつや(松野