

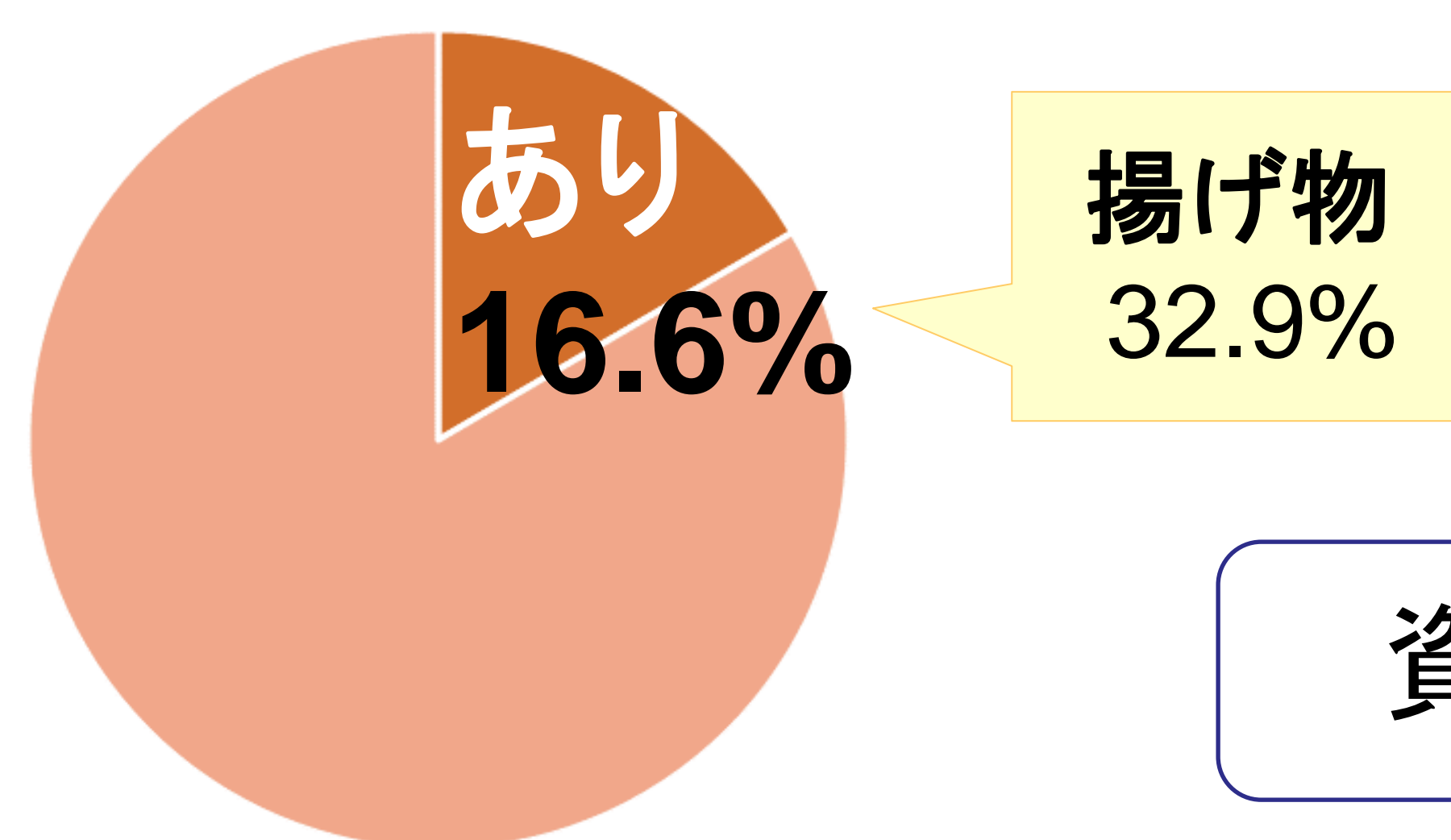
概要

近年、食物アレルギーを有する子どもの増加が増加しています。そこで本研究は、栄養価が豊富にもかかわらず廃棄されている生おからを使用した、**パン粉に変わる新たな加工食品“生おからパン粉”**を提案します。本加工食品は製造工程が容易であること、小麦アレルギーを有する人も喫食可能なこと、揚げ物でありながら、食物繊維など健康に関わる栄養成分を摂取できることが特徴です。

研究内容

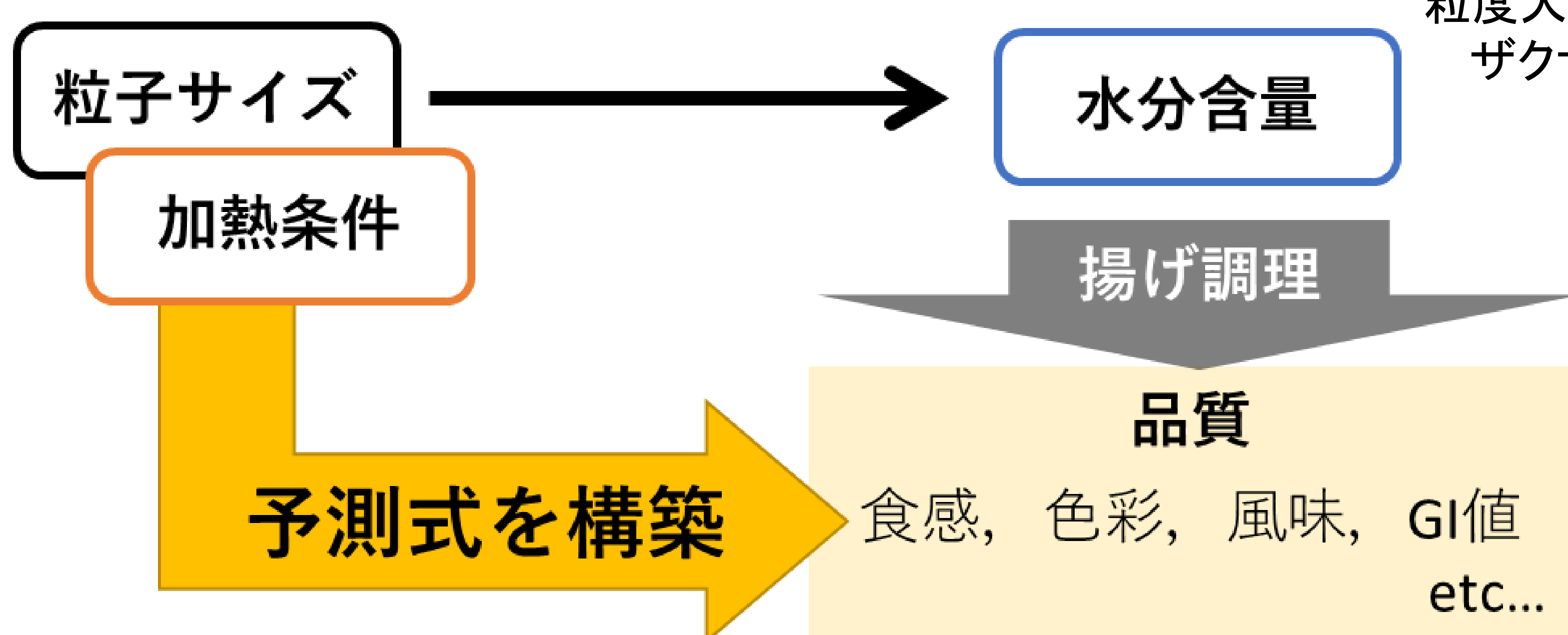
学校給食を喫食する年代は、

- 食物アレルギー有病率の割合が高い
- 小麦を含むおかずの中で、揚げ物が最も多く提供されている

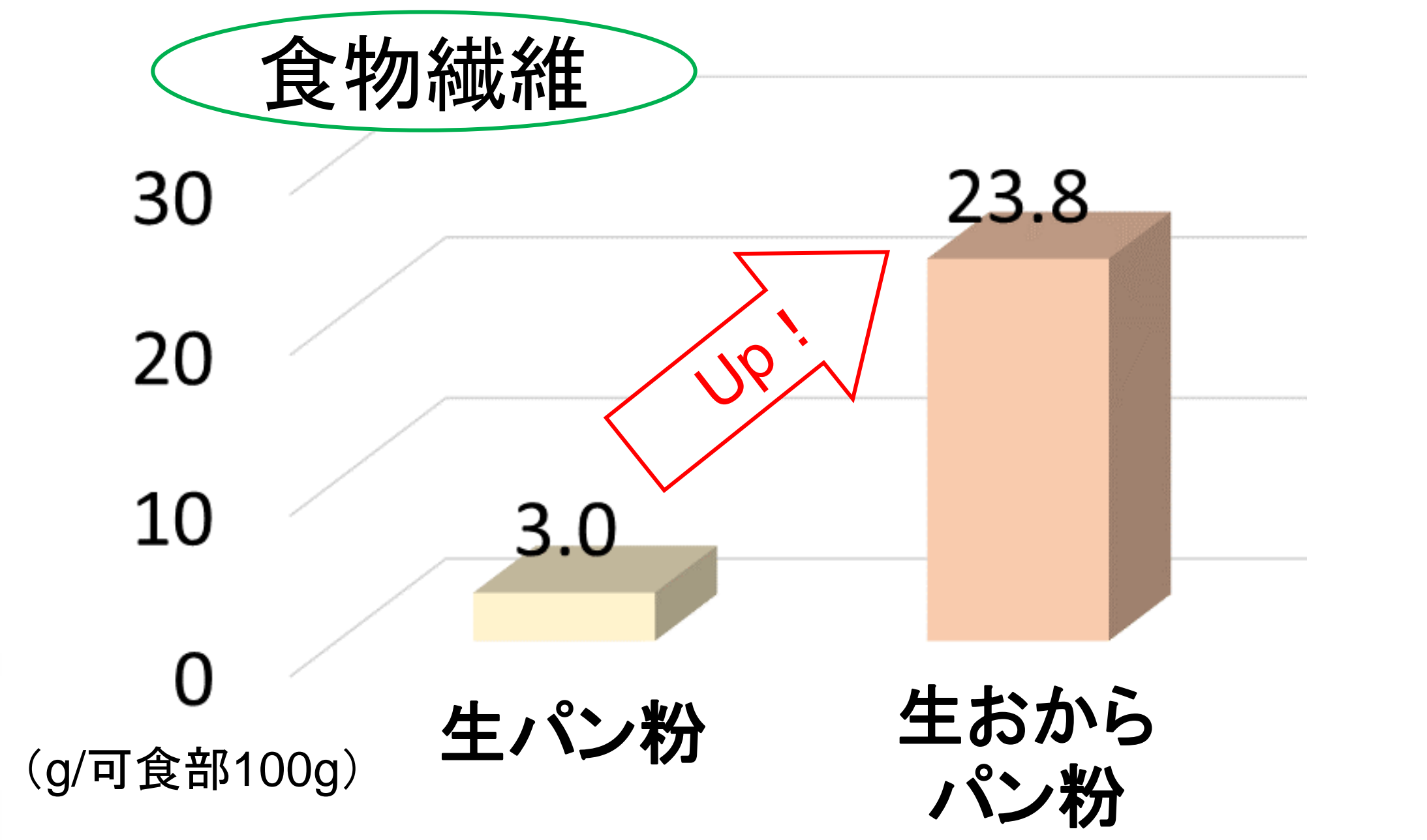
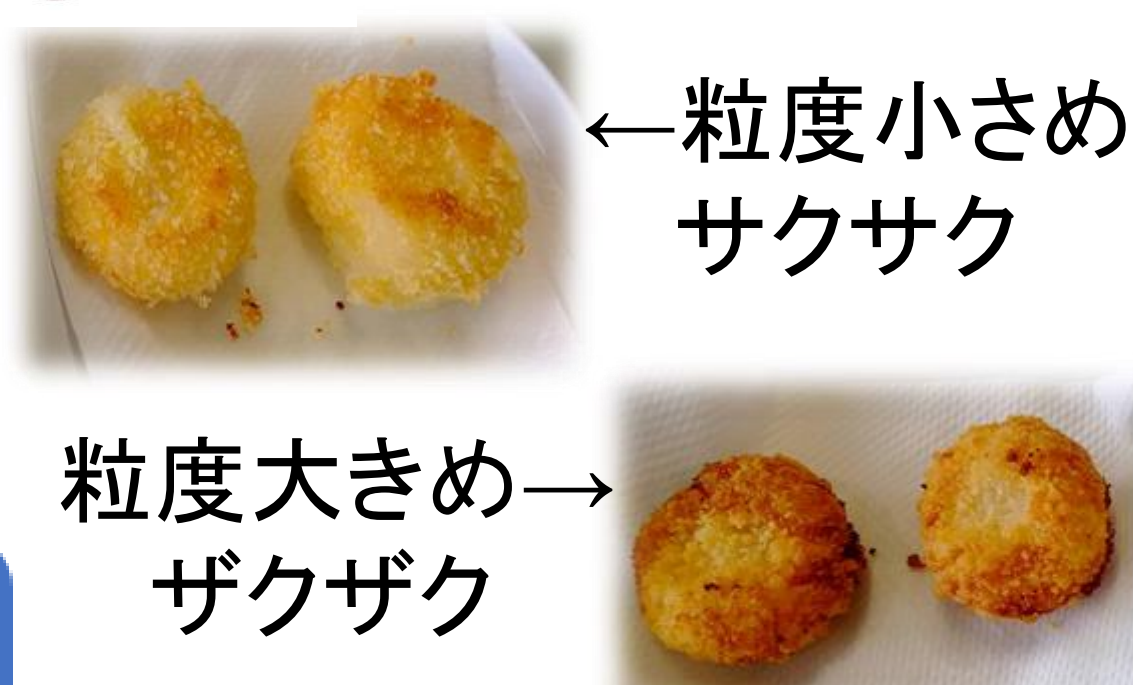


学校給食において小麦を含むおかずの割合 (柴田ら, 日本調理科学会誌, 2017)

粒子サイズ, 加熱条件を変更することで、見た目や食感を可変できます!



注目!



注) 生おから, 製造条件などの条件によって数値は異なります

1. 生おからの粒子サイズや, 加熱条件によって水分含量は異なる
2. 揚げ調理後の品質を定量
3. 粒子サイズ・加熱条件から, 調理品の品質をマップ化 & 調理シミュレーションの構築

活用分野・用途・応用例

- “生おからパン粉”として販売
- “生おからパン粉”を使用した冷凍食品の開発・販売

家庭はもちろん, 学校, 病院施設, 老人ホームなどの大量調理施設, 中食・外食産業など, 多岐にわたる活用が期待!