

平成27年度採択 業務用炊飯での使用油脂の大幅削減を可能とする 米糠由来乳化素材を用いた炊飯油の実用化開発 食協株式会社（広島県）主たる技術：バイオに係る技術

- ・大型炊飯工場において、米飯の計量性や成型性を向上させるため、炊飯時に油脂が添加されるが、大量に添加された油脂は米飯の食味低下につながるため、それを削減させたいという川下の強いニーズがある。本研究開発では、天然素材で安全安心な米糠より抽出した乳化機能を持つ素材を利用し、釜内米飯への油脂分散機能が高く、添加油脂量が大幅に削減できる新型炊飯油を開発する。

研究開発の成果

■ 業務用炊飯における油脂使用量の大幅削減

- ・業務用炊飯で使用される油脂量を従来品の2 / 5にまで削減できた。油脂添加量を低減させても、従来品と同等の計量性・成型性である。

■ 米飯の食味の向上

- ・油脂使用量を低減させることにより、油っぽさの感じないおいしい米飯の製造が実現可能となった。

研究体制

事業管理機関(公財)ひろしま産業振興機構

<研究実施者>

- ◆ 食協株式会社、国立大学法人鹿児島大学、広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター、公立大学法人県立広島大学



当該研究開発の連絡窓口

食協株式会社：商品開発部

E-mail：kenkyu@shokkyo.co.jp

電話番号：082-842-4820