

大麦の糠を含む膨化食品及びその製法

担当部所 : 栃木県産業技術センター 食品技術部
 共同出願者 : 株式会社大麦工房ロア

詳細な説明

背景

- 近年、大麦に含まれるβ-グルカンの機能性(食後血糖値上昇抑制等)への関心が高まり、加工食品原料として大麦の利用が拡大している。
- 大麦の精麦工程で発生する大麦糠は、廃棄または家畜飼料としての用途に限られており、未利用資源の有効活用の観点から、**大麦糠に適した食品利用法が求められていた。**

発明の概要

- 大麦穀粒のうち、内層部位から生じた大麦糠を主原料とし、副原料として他の穀粉原料(特に米粉)を配合して二軸エクストルーダーにより押出加工を行うことで、**良好に膨化し、軽い食感を有するスナック菓子の開発に成功した。**

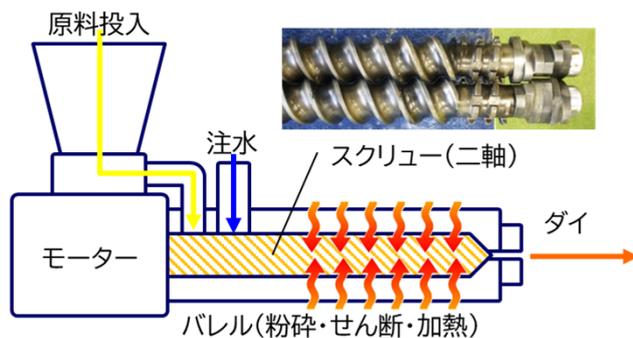


図1 二軸エクストルーダー概要図



図2 加工品外観

- 目的とする製品の品質に応じて、副原料の種類や配合割合、二軸エクストルーダーによる加工条件を調整することで**膨化度や食感を制御**することができる。

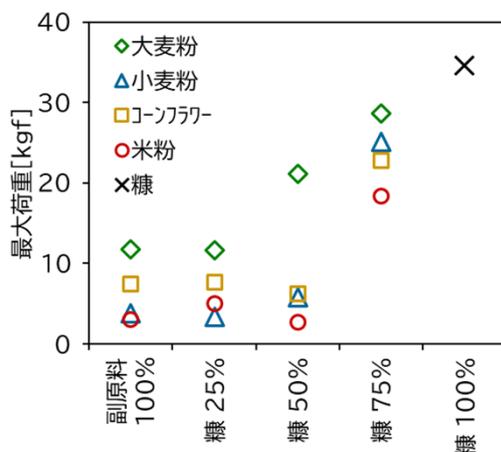


図3 圧縮試験による硬さ評価



図4 加工品を使用した試作品例

発明の効果

- これまで食品として使用されていなかった大麦糠の有効活用が可能で。
- 大麦糠は水溶性・不溶性それぞれの食物繊維を含むことから高い健康機能が期待でき、消費者への訴求力が高い製品の提供が可能と考えられます。