

共同研究成果報告書

H24次世代産業創出共同研究－食品技術部門－No.2

研究テーマ名 (新製品・新技術名)	小麦粉を利用した高齢者向け食品の開発	
企業名等	柄木田製粉株式会社	
HPアドレス	http://www.karakida.co.jp/	
製品開発のために企業が利用した センターの業務名 (利用年度)	次世代産業創出共同研究 (平成24年度)	
【成果等の写真、イメージ図等】		
	<p>α化全粒小麦粉を使用して 試作した「おやき」</p>	
【成果等 (製品、技術等) の概要と特徴】	<p>α化小麦粉は、水を加えるだけで粘性が増すことから、高齢者向けのとろみ剤として利用できることが明らかになりました。また、吸水性が従来の小麦粉の3倍にも及ぶことから、非常に柔らかい生地を成型することが可能であり、長野県を代表する伝統食品の一つである「おやき」の皮などに利用して、高齢者向け食品を開発することができる見込みとなりました。</p>	
【研究開発における企業、センターなどの役割】	<p>企業：α化小麦の製造、α化小麦の用途開発</p> <p>センター：α化小麦の粘弾性などの物性評価、共同研究のスケジュール管理</p>	
【製品や技術等の販売実績、今後の販売見込み】	<p>小麦粉を利用したとろみ剤や食品原料として平成25年度中の販売を目指しています。</p>	
センターの 担当者	食品技術部門加工食品部 (部長 大日方洋 担当 大澤克己) TEL : 026-227-3134 (直通) E-MAIL : shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp	

※本内容は、共同研究の成果事例として公表します。