酵素急速含浸法を用いた硬さ制御技術・機能性食品素材の開発

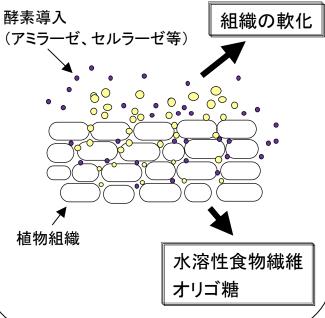
消費者 健康志向 食の安全性 地域農作物 穀類、豆類 クリ、クワイ等 農家、食品企業 地域農産物の 消費・加工用途拡大

酵素急速含浸法

組織が硬い植物組織への 酵素含浸<u>法の適用</u>

任意の硬さに制御する 技術の開発

単位操作の組み合わせ、(加熱、冷凍、乾燥等)。



研究項目と成果

素材の開発

- ・硬さの制御
- ・形状を保持したまま 機能性成分を付加

素材が持つ機能性の評価

•消化試験、動物試験

素材を利用した食品

- ・介護・高齢者用食品の開発
- (容易にかめる、歯茎でつぶせる、舌 でつぶせる、噛まなくて良い)
- ・機能性食品の開発
- (整腸作用、血糖值上昇抑制作用)

新規食品の品質評価

•香り、味、食感等の評価

