

糯米に含まれる脂質が膨化に及ぼす影響

1 背景・目的

石川県は最中や扶焼せんべいといった、糯米粉の生地を焼成し膨化させる種菓子の製造が盛んである。原料の糯米粉の膨化の良否は種菓子の生産効率に大きく影響する。そこで、糯米の膨化と脂質含量の関連を明らかにし、膨らみを維持・改善する方法を検討する。

2 技術のポイント

- (1) 糯米品種「新大正糯」において、産地により脂質含量に差がある(図1)。また、膨化にも差が認められ、脂質含量が多くなると膨化が小さくなる傾向が見られた(図2)。
- (2) 県内主要糯米品種(新大正糯、カグラモチ、白山もち)の糯米粉を脱脂溶剤で脱脂したところ、脱脂前と比較し膨化が大きくなる(図3)。

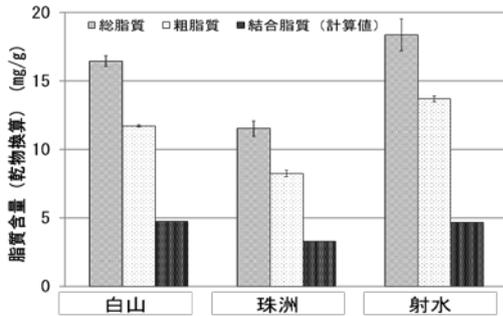


図1：新大正糯の脂肪含量産地間差

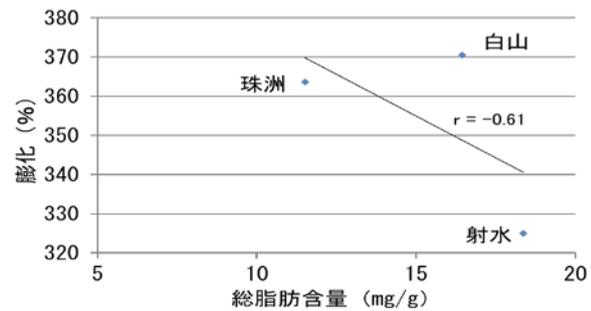


図2：新大正糯産地間の脂肪含量と膨化

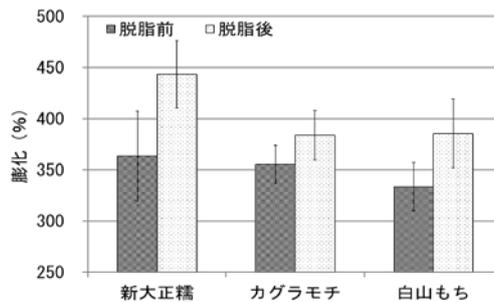


図3：脱脂処理前後の膨化率比較

3 成果の活用と残された問題点

- (1) 溶剤を用いた脱脂は県内で生産される糯米の膨化改善に有効である。
- (2) 産地や品種、年次間による脂肪含量や膨化の違いについて更なるデータ収集が必要である。

問合先：流通加工グループ TEL 076-257-6978
 担当者：安原里美・林美央・三輪章志

本研究は、公益財団法人 飯島藤十郎記念食品科学振興財団の支援を受けて行った。