

発行

印刷

社団法人 北国新聞社

おからが再生が拡大

めんやパン材料に

廃棄品、しかも低カロリー

「こみも体も減量」

日本経済新聞研究所（経研所）が実施の調査によると、おからを食品材料のすぐれた低カロリーの食品原料として加工する技術は、食糧業界を賑わし、食料の確保に貢献している。小麦粉の代わりに小麦粉やパンの材料に使用し、カロリーは小麦粉の約半分になるという。おからは食品製造の副産物で、飼料用には「おとも体も減量」で活用されている。

引き合い続々

おからは廃棄物を作る 飼料にするのは十分。用途である大豆の搾り残りで、九十九分は廃棄物です。国内では農産物加工副産物の約七割は飼料として使われ、残りの約三分の一は廃棄物として処理されています。飼料用には「おとも体も減量」で活用されている。



おからを加工したパンやめんが展示されている。おからを加工したパンやめんが展示されている。おからを加工したパンやめんが展示されている。

「おからペースト」の製造は、おからを水洗いし、その水分を除去し、乾燥させた後、ペースト状にする。このペーストは、小麦粉の代わりに使用され、パンやめんなどの食品材料として活用される。おからは、大豆の搾り残りで、九十九分は廃棄物です。国内では農産物加工副産物の約七割は飼料として使われ、残りの約三分の一は廃棄物として処理されています。飼料用には「おとも体も減量」で活用されている。

おからペーストは、小麦粉の代わりに使用され、パンやめんなどの食品材料として活用される。おからは、大豆の搾り残りで、九十九分は廃棄物です。国内では農産物加工副産物の約七割は飼料として使われ、残りの約三分の一は廃棄物として処理されています。飼料用には「おとも体も減量」で活用されている。

おからペーストは、小麦粉の代わりに使用され、パンやめんなどの食品材料として活用される。おからは、大豆の搾り残りで、九十九分は廃棄物です。国内では農産物加工副産物の約七割は飼料として使われ、残りの約三分の一は廃棄物として処理されています。飼料用には「おとも体も減量」で活用されている。