

食品化学新聞

発行所 食品化学新聞社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8

昭文館ビル

電話：03-3238-7818(代)

FAX：03-3238-7898

振替口座 東京：00140-5-17557

(購読料6カ月前納) 税込価格 17,640円

http://www.foodchemicalnews.co.jp

日本海藻食品

おからペースト発売

滑らか無臭で健康食材に

日本海藻食品研究所(石川県金沢市、白石良蔵会長)は、おからを微粒子化して広範な食品に使いやすいペースト状健康食品

を開発し、販売を開始した。新製品は金沢大学自然科学研究科の太田富久教授(薬学博士)と共同開発したもので、製造は市内の豆腐メーカー金沢豆腐が行い、食品メーカーに供給を始め、引き合いが活発化している。

大豆を原料に豆腐・豆乳の製造過程から大量に排出される残渣のおからは、栄養豊富なものの日持ちが悪く、十分に活用されず、多くは廃棄処分されている。海藻類などの新規食品・素材開発に取り組んできた同社は、おからの活用に着目し、本商品を開発した。製品は、おからを独自開発された製造装置で、豆乳分を除去し無臭化、微粒子化して、袋に充填、殺菌・冷却して製造される。そのため、おからの欠点であるザラついた食感が滑らかになり、豆臭が除去され、また保存性が高まった。

大豆を原料に豆腐・豆乳の製造過程から大量に排出される残渣のおからは、栄養豊富なものの日持ちが悪く、十分に活用されず、多くは廃棄処分されている。海藻類などの新規食品・素材開発に取り組んできた同社は、おからの活用に着目し、本商品を開発した。製品は、おからを独自開発された製造装置で、豆乳分を除去し無臭化、微粒子化して、袋に充填、殺菌・冷却して製造される。そのため、おからの欠点であるザラついた食感が滑らかになり、豆臭が除去され、また保存性が高まった。

低カロリー(一般のおからの3分の1、36 kcal/100g)、②食物繊維が多い(13.8g/100g)、③低糖質・低脂質(一般のおからの2分の1)、④無味・無臭(極微臭)、⑤カルシウム、カリウムが多く、たんぱく質を適度に含む、⑥ペースト状で使いやすい、⑦乳化作用がある、などの点が上げられる。そのため、食物繊維による便秘解消やデトックス効果、血糖値の上昇抑制、脂質の蓄積抑制などによる抗肥満、ダイエット効果が期待でき、メタボリック症候群予防にも役立つと考えられている。

本素材は多様な食品に利用可能で、同社はさまざまなアプリケーション提案を行っている。一例として本素材を80%、 나머지 20% に提案していく。

にやく粉を使用すると種々な板状食品ができ、この種は滑らかで腰があり、加熱しても食感が変わらず、味のしみ込みも良い。板状食品は漬物や寿司ネタなどの2次加工品に応用できる。コロッケにも8割以上置き換えが可能で、これらの麺やコロッケは商品化が始まった。その他、惣菜、パン、菓子類、飲料、スープ、ソース、ドレッシングなど多様な食品に10%~100%まで幅広い使用量で、健康的で特長ある食品製造が可能となる。

本素材の原料には非組換え大豆が使用され、製品規格は、淡いクリーム色のペーストで、含水率は82%前後。通常食品には粒子径250~320μmのものがあるが、冷果・蒲鉾・ヨーグルトなど特殊用途には80~150μmのより微粒子品を揃える。

荷姿は5kgナイロンポリ袋入り×3の15kg、または1kg×15入り。保存は10℃以下冷蔵または冷凍もでき、賞味期限は6ヶ月となっている。同社は本素材を健康によいメタボ対応食材として多様な食品の主材料に提案していく。