

丹波黒大豆規格外品の有効利用

1 黒大豆規格外品の品質特性および機能性評価

黒大豆規格外品の品質特性



	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分 (%)
規格外品	43	25	27	5
正常粒	40	26	29	5

- ・規格外品：外観(種皮)に問題あり
- ・成分含量、加工適性：正常粒と差なし

黒大豆規格外品の機能性成分

ポリフェノール	149 mg	/ 生活習慣病予防
オリゴ糖	3048 mg	/ 腸内菌叢改善
食物繊維	16.2 g	/ 整腸、肥満防止
イソフラボン	89 mg	/ 更年期障害緩和

2 黒大豆規格外品を用いた加工食品の製造方法の確立

食品素材化品の調製

・黒大豆ペースト



- ・煮豆をつぶしたもの
- ・剥皮、つぶし方

・黒大豆きな粉



- ・炒り豆を粉碎したもの
- ・粉碎粒度

・黒大豆テンペ



- ・テバ菌(白朮)による発酵食品
- ・テバ菌着生条件

・黒大豆豆乳



- ・豆乳濃度

各種加工食品の製造

・黒大豆あん



- ・ペースト 100%

・黒大豆シリアル



- ・ペースト 100%
- ・焼成温度

・黒大豆きな粉入り薄焼きせんべい



- ・きな粉 20~30%

・黒大豆きな粉入りアイスクリーム



- ・きな粉 3~5%

・黒大豆テンペ入り五平餅



- ・テンペ 30~35%

・黒大豆テンペ入りパン



- ・テンペ 10~15%

・黒大豆豆乳ヨーグルト



- ・豆乳 100%
- ・乳酸菌添加量

・黒大豆豆乳チーズ



- ・豆乳 90%
- ・乳酸菌添加量

加工業者、加工組合、加工グループ等への製品提案、技術指導

・黒大豆ペースト / 松井食品



・黒大豆あん・かまやき / 朝来市生活研究グループ



・黒大豆入り五平餅 / 和田山料飲組合

