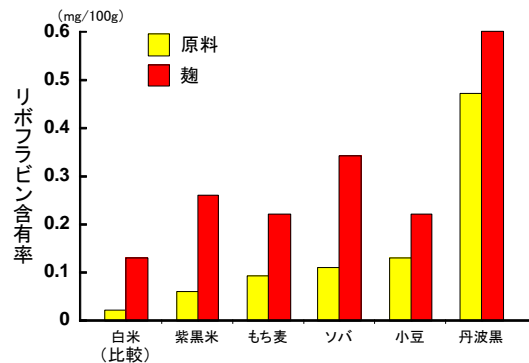
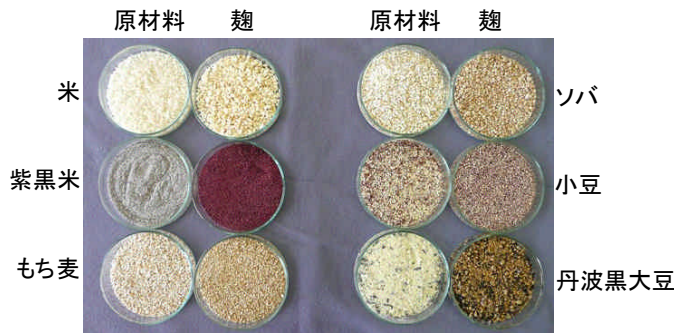


県産穀類を用いた機能性食材の開発 —麴菌のパワーで機能性アップ—

【背景・目的・成果】 麴菌は人類に長年利用されていますが、近年麴菌の出す生理活性物質が注目されるようになってきています。兵庫県で栽培されている特産穀類を原料に、麴菌を用いて栄養・機能性を付加向上させるとともに、機能性食材を原料として活用した食品を開発しました。

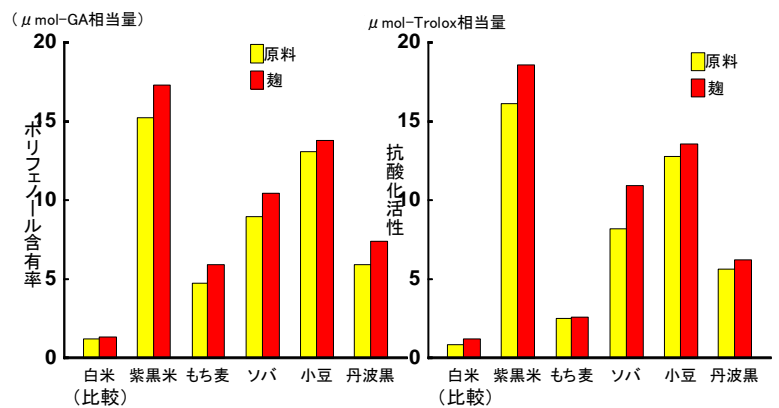


穀類をそのまま粉碎して麴を作り低温で乾燥させて素材を作りました。

リボフラビン(ビタミンB₂)をはじめビタミンB群が大幅に増えています。

麴菌利用の効果

- ・ 栄養・機能性が向上します。
ビタミンB群・遊離アミノ酸の増加
抗酸化活性の向上
- ・ 酵素剤として利用できます。
プロテアーゼ等の大幅増加
- ・ 菌により甘み・酸味を調整できます。



機能性成分が増加し抗酸化活性も向上しています。



そば 麴まんじゅう他(豊岡市) 機能性麴粉末(姫路市)

県内企業から様々な商品が開発・販売されています。

【技術の活用】 穀類をそのまま粉碎して麴を作成することで、穀類本来の栄養機能性を保持したまま、ビタミンB群等の栄養・機能性を付加することができます。食品素材として様々な食品に配合して、商品開発に活かすことができます。