

サツマイモ新品种「こなみずき」でん粉の食品利用

「こなみずき」は、低温糊化性でん粉[※]を含む原料用品種として育成されました。

「こなみずき」でん粉は、でん粉ゲル(でん粉糊をゼリー状に固めたもの)の耐老化性(硬くなりにくい性質)や成形性(形を保ちやすい性質)といった優れた特性を有する天然のさつまいもでん粉です。

食品に利用すると、弾力感や歯切れのよさを兼ね備えた食感改良効果および品質保持効果などの高い利用適性があり、多様な食品への利用が可能です。

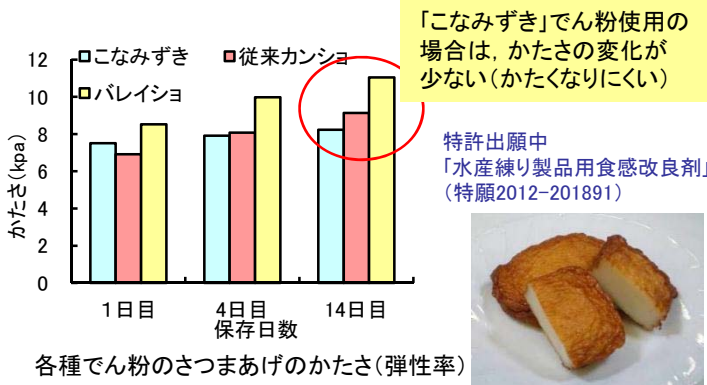
※低温糊化性でん粉とは：低い加熱温度(58~60℃)でのり状になるでん粉



写真提供：九州沖縄農業研究センター

水産練り製品への利用

- ・モチモチ感と弾力感を兼ね備える
- ・べたつかず歯切れがよい
- ・製造から数週間経ってもかたくなりにくい



ゲル性食品(菓子類)への利用

- ・べたつかずゲル成形性に優れる
- ・冷蔵・冷凍後も弾力感が維持される

製造直後のゲル(いろいろ様)菓子



[タピオカでん粉]
べたつき成形性がよくない
[こなみずきでん粉]
べたつかず成形性がよい

冷凍後に解凍したわらびもち



[従来さつまいもでん粉]
硬く割れやすくなる
[こなみずきでん粉]
弾力感(モチモチ感)を保つ

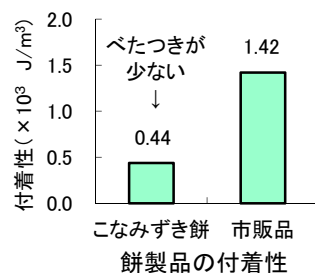
蒸し菓子, 餅への利用

- ・蒸し菓子はモチモチ感が増す
- ・なめらかでべたつかず軽い食感
- ・餅製品はべたつかず歯切れがよい
- ・のどごしがよく食べやすい



「こなみずき」でん粉を使用したかるかん

生地目が細かく成形性がよい

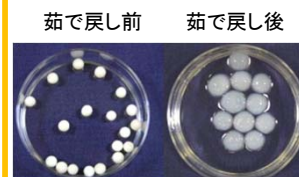
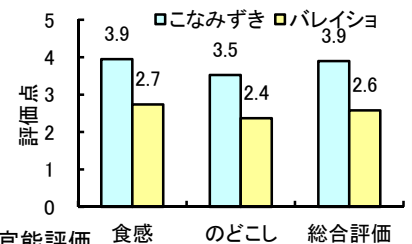


麺類, パール状加工品への利用

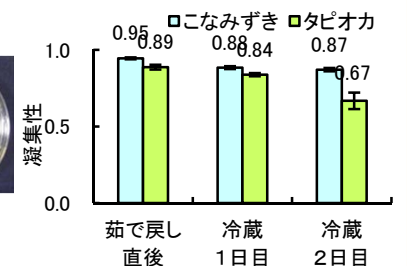
- ・冷麺は食感, のどごしがよく高評価
- ・パール状加工品は弾力感が増す



冷麺の外観と官能評価



「こなみずき」でん粉のパール状加工品



パール状加工品の凝集性(弾力感の指標)