

小豆加水分解物のご紹介

Part:9

「インスタント滑らかこしあん」

 **たかい食品株式会社**

はじめに:

従来、小豆あん製造の際には工程中において、茹で汁の廃棄、また健康成分の宝庫である外皮の廃棄が行われておりました。

この度、弊社独自開発による新規加水分解及び新規粉末化システム応用し、外皮も含めた「小豆」そのままの組成を保持し、またお客様のお手元加水、加糖を行う事で、一切の熱を掛けずに、また複雑な工程を行う事なく、こし餡様のフィリングを製造する事が可能となりました。更に弊社商品「粉末米餡」との併用で「渋み」を極限まで低減、非常に旨味にあふれた商品とする事が可能であり、小豆本来の風味をお楽しみ頂く事が可能です。

製品は水分量10%以下の粒径20～30 μm (440～500メッシュに相当)の乾燥粉末化されており従来にはない“滑らかさ”を持ち、また従来のさらし餡の問題点でもあった「菌数」低減を極限まで図った商品となっております。

また上述の工程(廃棄ロスがない)を経て製造される為、非常に安価な商品となっております。

原料小豆は国産、外国産とも選択可能ですが、北海道における製造団体様ご協力の元、国産でありながらも十分なコスト競争力を持った商品となっております。

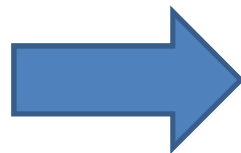
 **たかい食品株式会社**

製品仕上げ手順：

* 製品現物(乾燥粉末)



加水(常温)・
加糖し、混練



* 即時完成！



* 以上の簡単な手順でこし餡様のフィリングが即時完成致します。

また平均粒径が非常に細かいので、従来のこしあんでは為し得なかった、滑らかな食感が特徴となっております。

非常に滅菌された乾燥粉末の為、長期間の保存も可能です。

一般的なこしあんととの味覚比較:

検査装置
検体

味認識装置 SA402B(インテリジェントセンサーテクノロジー社製)

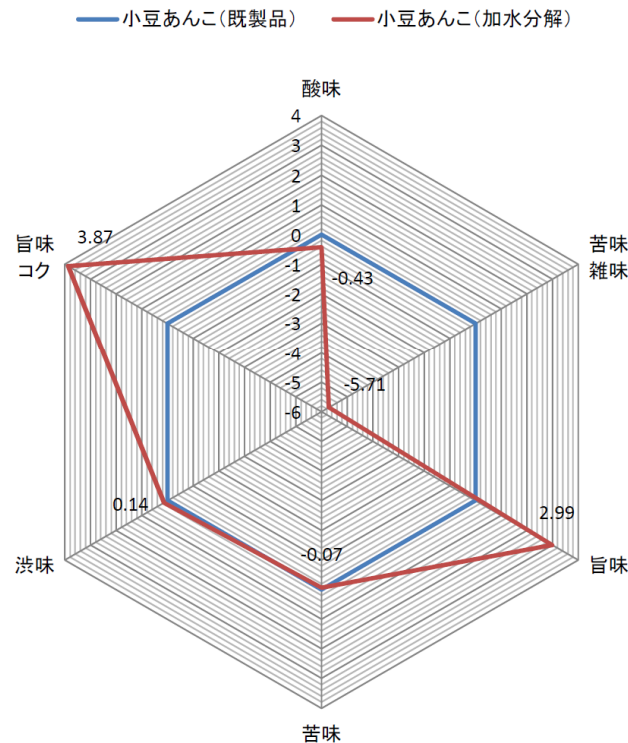
①小豆あんこ 既製品あんこ コントロール

②小豆あんこ(加水分解)

味覚試験データ

種類	酸味	苦味 雑味	旨味	苦味	渋味	旨味 コク
小豆あんこ(既製品)	0	0	0	0	0	0
小豆あんこ(加水分解)	-0.43	-5.71	2.99	-0.07	0.14	3.87

小豆あんこ味覚試験



北海道産二等小豆を使用した分解パウダーに上白糖・粉末米飴で比較対象物とBrix値同等に調整後、比較。

「渋み」はむしろ通常のおんこより低減されます。

* 新潟バイオリサーチパーク(株)ご測定。

* 当データは代表値であり、品質保証値ではありません。

小豆・弊社製品・さらし餡との成分比較：

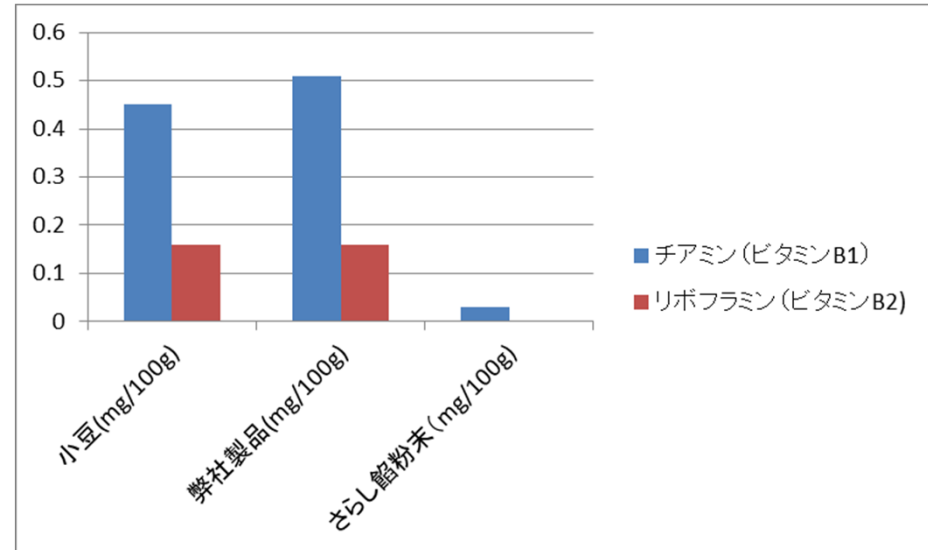
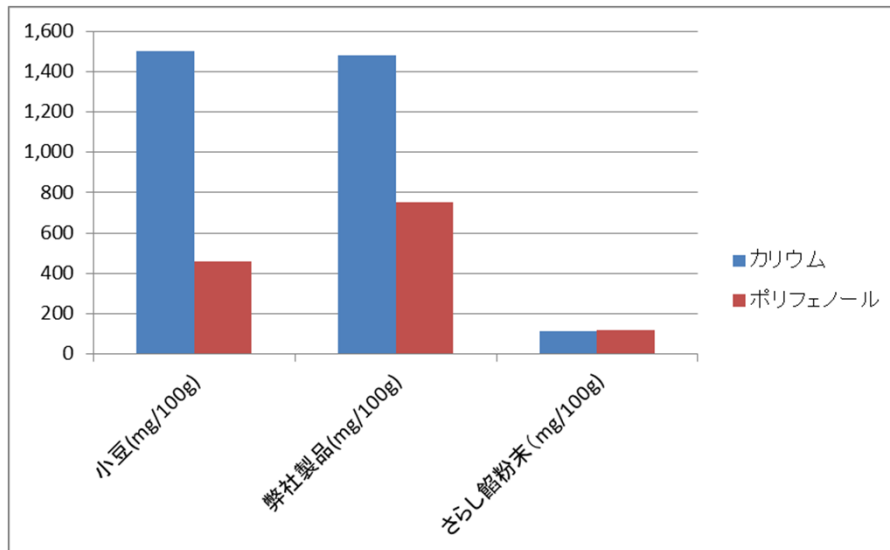
* 従来の製餡では廃棄されていると推察される水溶性成分比較

分析試験項目	小豆(mg/100g)	弊社製品(mg/100g)	さらし餡粉末(mg/100g)
カリウム	1,500	1,480	116
チアミン(ビタミンB1)	0.45	0.51	0.03
リボフラミン(ビタミンB2)	0.16	0.16	検出せず
ポリフェノール	460	750	120

小豆数値は五訂食品成分表及び、第六次改訂日本人の栄養所要量に基づく資料より引用。弊社製品は北海道産小豆2等を原料に使用。また、さらし餡粉末は一般的に流通しているものを検体とした。

* (財)日本食品分析センター様測定

* 本データは代表値であり、品質保証値ではありません。



弊社製品・さらし餡との菌数比較：

品名	大腸菌群	一般性細菌			計	黄色ブドウ球菌	耐熱性細菌	カビ
		10倍希釈	100倍希釈					
弊社品	(-)0	12	2	135	0	0	0	
		15	5					
さらし餡	(-)0	51	11	590	(-)20	130	10	
		67	6					

* 当データは自社測定結果の一例であり、品質保証値ではありません。

加水分解プロセスの過程において、従来にないレベルで減菌されています。
また水分率は10%前後まで乾燥され、長期の保存が可能になっていると共に、
従来にないクリームなどに混ぜ込むなどの使用が可能となります。

さいごに：弊社窓口のご紹介

弊社営業部：TEL(0258)-66-2487 FAX(0258)-66-7685
お問い合わせ用E-mailアドレス marutaka@seagreen.ocn.ne.jp
弊社ホームページアドレス：<http://www.takai-foods.co.jp/>

こちら→<http://www.takai-foods.co.jp/product/product.html> で弊社通常品のご紹介を行っております。これら商品をベースとし、お客様のニーズに合わせたカスタマイズが可能ですので、ご確認頂けましたら幸いです。

また弊社HPにて、今回ご紹介のような「機能性米粉」をご紹介申し上げております。詳しくは以下↓にてご確認下さい。

http://www.takai-foods.co.jp/New_Product/new_product.html

 **たかい食品株式会社**