

弊社加水分解製品のご紹介

製品名：「脱脂米糠分解物 Y」

脱脂米糠分解物とは：

安心な圧搾製法にて脱脂した国産の米ぬかを加水分解（高温、高圧、せん断）処理を行う事により、今まで可食しにくかった「米ぬか」をととても可食し易くした製品となっております。

原料表示例：脱脂米糠、米糠、ライスブランなど

製品特徴：

- 1：一般的な米糠に比べ、風味・食味が改善され、きなこのような風味があり、とても食べやすくなっております。また微粉碎化、高水溶性化もされてとても滑らかな食感となっております。菌数もとても少なく、そのままでも召し上がれます。
- 2：米の栄養素の約9割以上は米糠の方に含まれておりますので、たんぱく質、食物繊維、ミネラルなど様々な栄養素が豊富です。
- 3：乳化機能があり、食品添加物フリー案件の乳化剤・消泡剤代替などにも利用できます。

栄養成分（100g当たり、計算値）

エネルギー373kal、水分6.0g、たんぱく質16.8g、脂質11.5g、炭水化物54.6g（糖質21.0g、食物繊維33.6g）、灰分11.1g、ナトリウム8mg、食塩相当量0g

用途例：

製菓・製パン、麺生地練り込み。健康食品向け粉末飲料。栄養補助ゼリー飲料。粉末プロテイン。乳化剤代替。他、そのまま「食べる米ぬか」など小袋製品にも。

参考添加量：

製菓・製パン、麺は対粉の3%～10%程度。乳化剤代替の場合は全体量の1～3%程度。



脱脂米糠分解物Y

レシピ例：ピーナッツバター風フィリング

ノンシュガータイプ



材料	対粉	比率
脱脂米糠分解物Y	100.0	26.25%
油脂（こめ油など）	80.0	21.00%
水	200.0	52.49%
食塩	1.0	0.26%
計	381.0	100.00%

スイートタイプ



材料	対粉	比率
脱脂米糠分解物Y	100.0	22.17%
油脂（こめ油など）	50.0	11.09%
砂糖	200.0	44.35%
水	100.0	22.17%
食塩	1.0	0.22%
計	451.0	100.00%

◆ピーナッツ不使用なのに、ほのかに香ばしいナッツのような風味があるピフィリングができます。
ピーナッツアレルギーを持つ方でも安心して食べていただくことができます。

スイートタイプの砂糖部分をハチミツや弊社製品「うるち米飴AF6」などに一部置換する事で、さらに滑らかでコクのある味わいにもできます。

またナッツ系のリキュールや香料を配合するとさらに本格的な味わいとなります。