

高度アルファ化粉に

玄米と米ぬかまつやが商品化 機能性を訴求

【新潟】離乳食や介護食など加工食品を製造・販売するまつやは、滅菌・玄米臭軽減の「玄米十米ぬか」高度アルファ化粉を開発した。1日から新食品素材として製造・販売を開始している。玄米・米ぬかがもたらす機能性を訴求し、次世代のヘルシー素材として加工食品メーカーや中食・外食、学校給食などでの需要創出を目指す。

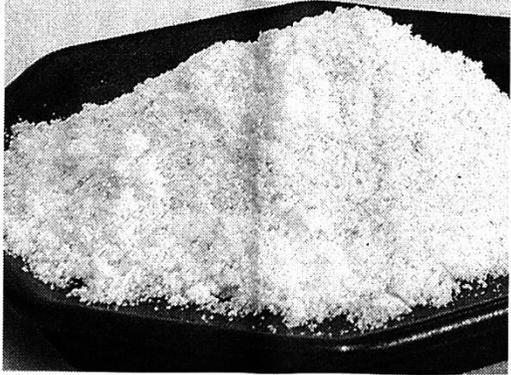
アルファ化粉体化」の独自製法を確立。この技術をベースに、即席かゆの製造や食感改良、物性改良、品質保持、増粘多糖類の代替用食品素材などを提供している。

今回、人体への有効な作用が多数報告されている玄米・米ぬかに着目。米ぬか由来のγ-オリザノールは、脳機能改善や脂質代謝改善などの機能があり、薬にも使われる成分。また、αトコフェロールは抗酸化作用などが認められるビタミンEの成分で、玄米に豊富に含まれる。

乳、スープ、塩麴、ふりかけなど加工食品への添加が可能。また、中食、外食、給食向けには、ハンバーグやギョウザなどの肉料理、味噌汁、スープといったメニューへ添加することで、より付加価値の高いサービスの提供や商品開発が可能となることを提案していく。

今後も専門家の助言やエビデンスを活用しながら普及していくことで、原料米として国産米の消費拡大や消費者の健康増進に貢献していく考えだ。

(山本大介)



手軽に扱える粉体のため、加工食品だけでなく中食・外食・給食へのメニュー活用などで高付加価値化を提案

同社は約30年前から、和菓子の原材料となる寒梅粉(もち米粉)製造で培った技術を応用した「うるち米高度

米と米ぬかを配合し、手軽に扱える粉体状に加工するテストを重ねてきた。さらに滅菌・玄米臭軽減のプロセスを開発して製品化。γ-オリザノール、αトコフェロ

カルフォルニア・アーモンド協会は9日(米国発表は5月8日)、協会が出資するタフツ大学が米国人を対象として実施した最近の研究で毎日1・5オンス(42・5g)のアーモンドを摂取すると摂取しない場合よりも心臓病疾患(CVD)に関連する医療費を削減できる可能性があることが公表した。毎日のアーモンド摂取は、短期的なCVD予防への費用対効果に優れたアプローチであり、長期的にも優れたアプローチになる可能性が示唆された。

【中部】野生鳥獣の低脂肪なシカ肉の魅力が県民に広く伝わることを願う」とあいさつ。

全国では近年、農山村の高齢化・過疎化による農業従事者や狩猟者の減少を背景に、野生鳥獣の農作物被害が増加。県内の



愛知ジビエ振興協議会 野鳥獣の活用

CVD予防の可能性

アーモンド毎日摂取で

カルフォルニア・アーモンド協会は9日(米国発表は5月8日)、協会が出資するタフツ大学が米国人を対象として実施した最近の研究で毎日1・5オンス(42・5g)のアーモンドを摂取すると摂取しない場合よりも心臓病疾患(CVD)に関連する医療費を削減できる可能性があることが公表した。毎日のアーモンド摂取は、短期的なCVD予防への費用対効果に優れたアプローチであり、長期的にも優れたアプローチになる可能性が示唆された。

愛知ジビエ シカ肉PRで県

【中部】野生鳥獣の低脂肪なシカ肉の魅力が県民に広く伝わることを願う」とあいさつ。

全国では近年、農山村の高齢化・過疎化による農業従事者や狩猟者の減少を背景に、野生鳥獣の農作物被害が増加。県内の

研究は、CVD一次予防におけるアーモンド摂取の費用対効果調

門家が

36.1% した2~ 然厳し

融大中 ナのラ を

市場新 市の考

ラム)は 市場を 下支上 4月か 見込

議회가

日本料 輸入 発表し や日本