

プレスリリース

滅菌・玄米臭軽減の「玄米＋米ぬか」高度アルファ化粉を開発

γ-オリザノール、α-トコフェロールを多く含む玄米・米ぬか使用の次世代素材

各種米加工品(離乳食、介護食、災害食、食品原料、菓子原料)を製造・販売する、まつや株式会社(新潟市北区、代表取締役社長:松野陽一)では、このほど、玄米・米ぬかのもたらす様々な生活習慣病等の改善効果と、これに寄与する含有成分に着目した新しい食品素材を開発し、6月1日より製造・販売を開始しました。この製品は「うるち玄米＋米ぬか」の高度アルファ化粉で、これを使用することにより、既存商品の高付加価値化・差別化、新たな需要の創出などが期待できます。

【経緯】

弊社では、およそ30年前に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「うるち米高度アルファ粉体化」の独自製法を確立。これをベースに、各種即席お粥の製造をはじめ、食感改良や物性改良、品質保持、増粘多糖類の代替え用等に使用できる食品素材も開発し、多くの採用を頂いて参りました。

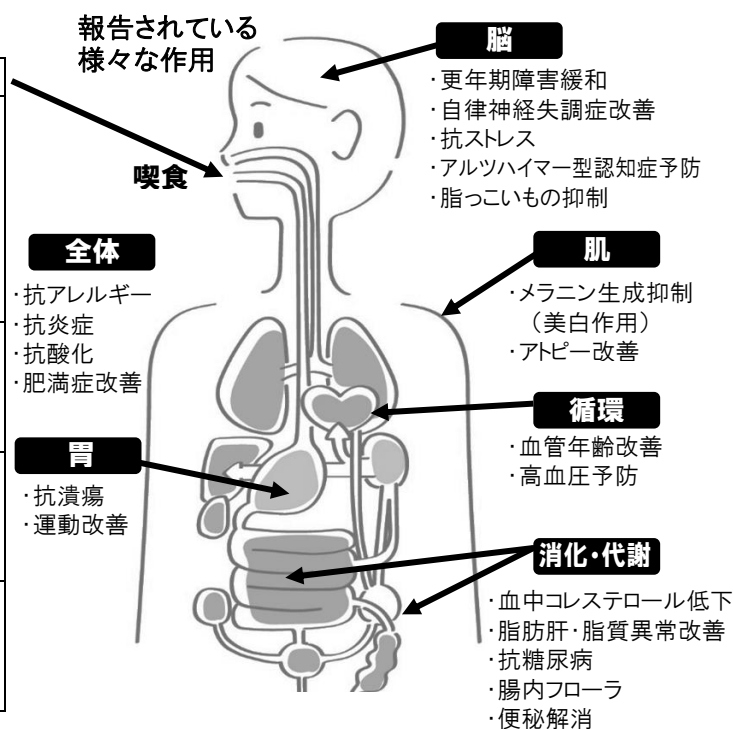
今、**世界規模の新型コロナウイルスの感染拡大**という未曾有の事態で、ライフスタイルの変化と高まる危機感の中、**食を通じて自己免疫力アップや生活習慣病予防のような「食で自己防衛」が必須**となりつつあります。

これまで以上に食の素材が見極められる時代に対応できるよう、弊社では、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。「玄米」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、さらに滅菌・玄米臭軽減のプロセスも開発し、このほど製品化に至りました。玄米・米ぬかに多く含まれ、近年注目を集めるγ-オリザノールやα-トコフェロール、食物繊維などの成分は、玄米単体の約1.5倍(計算値)となっています。

食品加工メーカー、中食、外食、学校給食などをメインターゲットに、「玄米と米ぬかから生まれたヘルシー素材」として、様々な食品にプラスすることで、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と考えます。

【期待される効果と活用例】

【玄米&米ぬか】	添加	活用例	対象
<ul style="list-style-type: none"> γ-オリザノール、α-トコフェロール、食物繊維 などの有効成分 低GI食品としての注目 など		各種食品への添加 <ul style="list-style-type: none"> 豆乳 スープ 練り製品 塩麴 ふりかけ など 	メーカー 飲料 各種加工食品 など
		メニューへの添加 <ul style="list-style-type: none"> 肉メニュー (ハンバーグ、餃子など) みそ汁 スープ など 	中食 コンビニ スーパー 宅配 など 外食 レストラン ファストフード 居酒屋 など 給食 学校 病院 介護施設 など



【今後の展開】

上記のような優れた特長について専門家の助言やエビデンスを活用しながら全国の食品メーカーに幅広く営業活動し、商品やサービスの高付加価値化提案、さらには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できればと考えております。

●この件に関するお問合せ先
 まつや株式会社 代表取締役社長 松野陽一 新潟市北区葛塚3497-2 電話 025-387-3325