

新形質米の機能性を活用した新食品の開発

1 中核機関・研究総括者

(独) 食品総合研究所 大坪 研一

2 研究期間

2005～2007 年度（3 年間）

3 研究目的

わが国では、食料自給率が低く、米の消費拡大が求められている。このため、新形質米の機能性を活用し、新食品製造技術を開発する。

4 研究内容及び実施体制

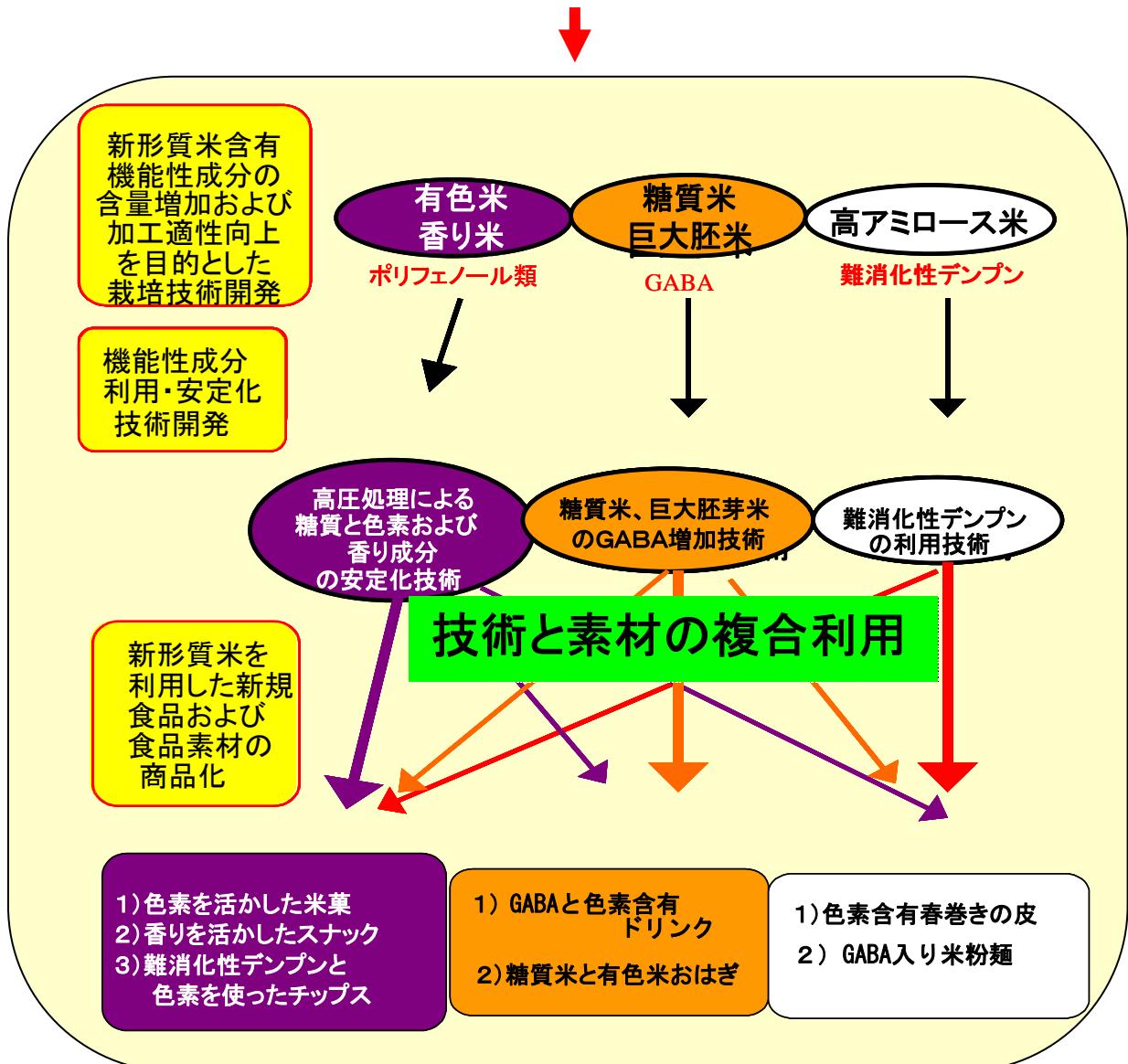
- ① 新形質品種・系統の栽培特性の解明 ((独) 中央農業研究センター、新潟県農業総合研究所、石川県農業総合研究センター)
糖質米等の各種新形質米について、栽培特性解明し、安定生産技術を開発する。
- ② 各種新形質米の利用特性の解明及び発芽処理技術の開発 ((独) 食品総合研究所)
各種新形質米について、機能性成分の解明とともに発芽処理による GABA 含量の成分増加を行う。
- ③ 糖質米、巨大胚米および有色米を利用した機能性健康ドリンク、おはぎ等の開発 (応用栄養学食品研究所)
各種新形質米を用いて、機能性健康ドリンク、おはぎ等を開発する。
- ④ 高アミロース米の澱粉特性および製粉特性の解明 (新潟県農業総合研究所)
高アミロース米について、澱粉特性および製粉特性解明し、製粉技術の開発を行う。
- ⑤ 高アミロース米を活用した高付加価値米加工食品の開発 (松屋商店)
高アミロース米を用いて、 α 粉、シート状食品等の開発を行う。
- ⑥ 有色米および香り米の加工適性の解明と成分安定化技術の開発 (石川県農業総合研究センター、食品総合研究所)
有色米・香り米について、加工適性を解明し、高圧処理による色素・香気の安定化を行う。
- ⑦ 有色米および香り米の特性を活かした米菓製品の開発 (北陸製菓)
有色米・香り米を用いて、有色米チップス等の新加工製品を開発する。

5 目標とする成果

各種新形質米の栽培特性、成分特性、加工特性が解明され、それらの特徴を活かした新しい米加工品が開発される。これにより、地域稲作の安定生産、地域食品産業の振興、および消費の拡大が期待される。

新形質米の機能性を活用した新食品の開発

糖質米、巨大胚米等の各種新形質米の開発



各種新形質米の生産・加工技術の開発→新食品の開発

地域農業・地場食品産業の振興、食料自給率の向上