

小豆発酵食品の製造方法

【特許第6823947号 登録日：令和3年1月14日】

三重県工業研究所

発明の概略

小豆は、和菓子などに欠かせない豆類の一種であり、大豆と比較して澱粉が豊富に含まれていることが特徴です。しかし、小豆の澱粉は硬い膜で包まれていて、澱粉を活用した食品への加工や、澱粉を糖化して甘くすることは困難でした。

工業研究所は、井村屋株式会社との共同研究により、小豆澱粉を包む膜を破壊する技術、小豆澱粉を膨化させる技術および小豆膨化品から小豆麴を製造する技術を発明し、このたび特許を取得しました。

小豆膨化品はスナック菓子などに応用が期待されるとともに、小豆麴由来の澱粉分解酵素で糖化して甘くすることが可能であり、小豆のみあるいは小豆を主成分とした甘味食品（ぜんざいなど）の開発が期待できます。

特許技術の特長

- ・小豆の澱粉を膨化させ、小豆を主原料としたスナック菓子を製造することができます。
- ・膨化した小豆を原料として小豆麴を製造できます。
- ・小豆麴で膨化小豆を糖化することにより、糖を生産できます。これにより、糖を添加しなくてもぜんざいの様な甘味食品を製造できます。
- ・小豆麴は様々な酵素を含んでいます。これら酵素を活用して発酵食品を製造できます。

特許技術の用途先

- ・小豆膨化品を使ったスナック菓子
- ・糖分無添加の小豆甘味食品（ぜんざいなど）
- ・小豆麴を使った発酵食品