

サツマイモ加工食品およびサツマイモ加工食品の製造方法 (特許第6112441号)



いちおし

本発明の技術は、サツマイモに米麴が加わることで甘味が少ないサツマイモでも甘い、あるいは甘酸っぱいペーストをつくることができます。お菓子や料理の分野に活用できます。



キーワード

サツマイモ、サツマイモペースト、米麴

概要

黄麴菌および白麴菌を用いて米麴を製造し、これを乾燥・粉末化して蒸したサツマイモと混合し、糖化、殺菌・酵素失活して製品とする工程を確立しました。この工程で作られる菓子素材は、黄麴製が甘い芋餡、白麴製は白麴菌が生成するクエン酸により甘酸っぱいフルーツジャムを連想させる芋ジャムとなります。

【技術分野】

本発明は、甘味料あるいは酸味料などの添加物に頼らずに、自然な甘みや酸味を付与して風味を調整されたサツマイモ加工食品の製造方法に関するものです。

【課題】

蒸し芋や焼き芋のように加熱処理したサツマイモに甘味料あるいは酸味料などの添加物に頼らずに、自然な甘みや酸味を付与して風味を調整されたサツマイモ加工食品製造方法を提供します。

【解決手段】

加熱処理したサツマイモに添加比率がサツマイモに対して5~25重量%で穀類麴を混ぜ、50~70℃の温度で、15~24時間サツマイモを糖化させます。穀類麴は黄麴菌あるいは白麴菌を種麴として製造された米麴です。



図1 菓子素材の原料と試作品

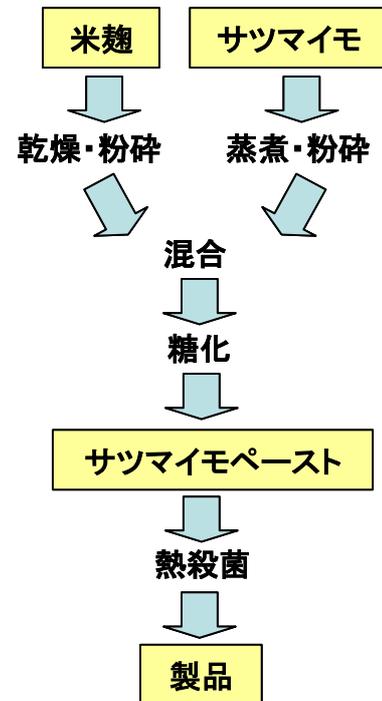


図2 製造方法

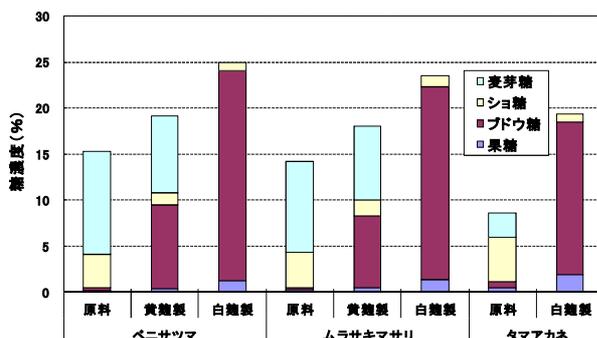


図3 原料及び菓子素材の糖組成

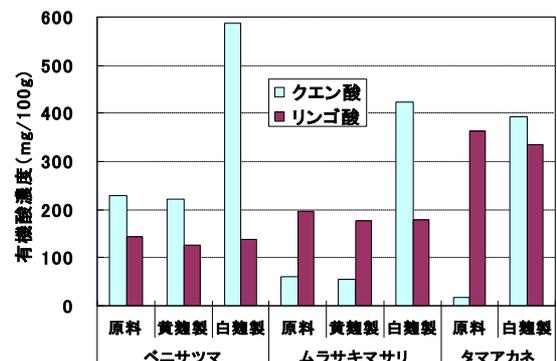


図4 原料及び菓子素材の有機酸組成

