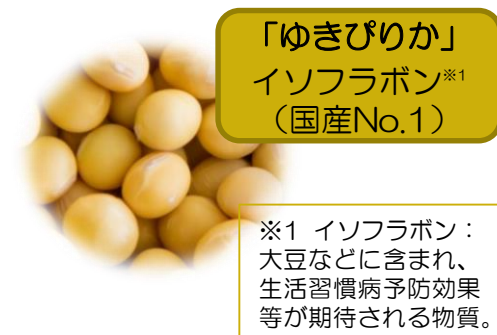


道産大豆「ゆきぴりか」の特長を活かした 味噌ときな粉の製造方法を開発

背景

- 北海道は国産大豆の約31%を占める大生産地です。
- 2006年に開発された北海道期待の新品種大豆「ゆきぴりか」は、従来品種の約2倍のイソフラボンを含んでいます。こうした高付加価値品種について、高い機能性を有する食品開発が求められています。



成果

1 高イソフラボン食品の開発

※2 アグリコン：イソフラボンの一種。腸内吸収されやすい性質をもっている。

(1) 味噌：大豆中のイソフラボンのアグリコン^{※2}の割合は数%程度ですが、従来の製法（発酵工程）を改良することにより、味噌中のイソフラボンのアグリコン割合を約50%に増やすことに成功しました。
この成果は、道内醸造メーカーで活用され、商品化されました。

(2) きな粉：イソフラボンの低減を抑え、色調や味覚も損なわないゆきぴりかに適した低温焙煎技術を開発。
この成果は、道内製粉メーカーで活用され、商品化されました。



H26.7.5
「きな粉の日」
に発売

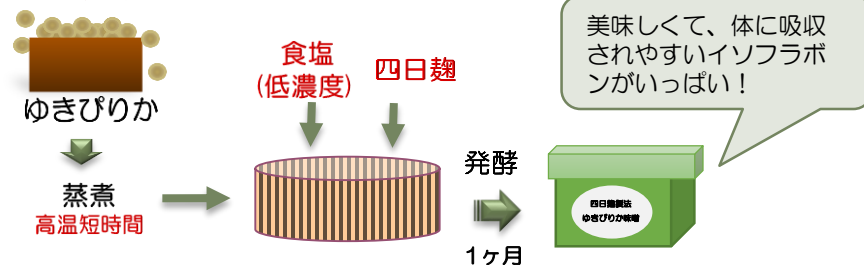
期待される効果

- 道産大豆の高い機能性を活かした食品開発や新市場創出への貢献が期待されます。

2 新たな味噌製造技術の開発

更に発酵工程を改良することで、アグリコン割合を80%以上にできる2つの味噌製造技術を開発。

『四日麴製法』



『2段仕込み製法』

