問い合わせ：食品加工研究センター　電話：011-387-4111（代表）

子実とうもろこし胚芽の食素材化技術の開発

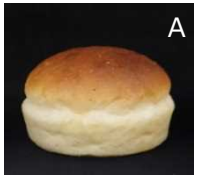
副産物から分離した食素材「胚芽」

背　景

道産コーングリッツの製造では、胚芽を含む副産物が生じる。胚芽には食品素材の潜在的価値が期待される。

成　果

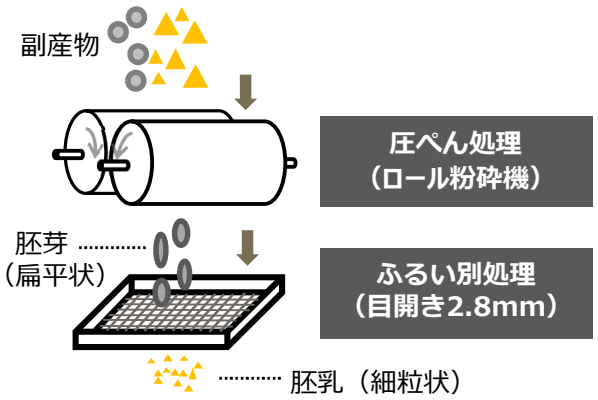
1 パン・菓子への利用ニーズの確認



胚芽入り食品の試作例
A パン
B パン粉（写真はコロッケ）
C クッキー

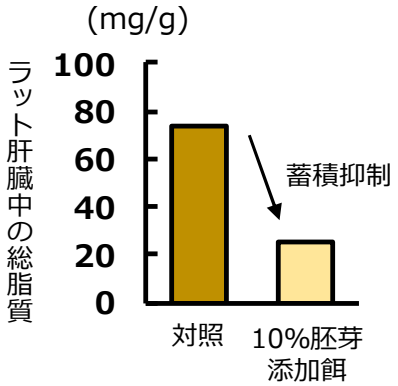
協力企業の胚芽利用の要望を複数取得

2 副産物からの胚芽の分離技術の開発



食素材中の胚芽含有量90%以上を達成

3 脂肪肝抑制の可能性



ラット肝臓での脂質蓄積抑制を確認

期待される効果

製造副産物「子実とうもろこし胚芽」の利活用および胚芽の製品化の推進。

協力機関：JAそらち南、江別製粉（株）、ほか食品企業4社、藤女子大学など