# おかきの味付け技術の開発

米菓の新しい味付け技術
山田　加一朗・柳原　哲司

〇道内企業の輸出向け製品開発のため、製造技術を検討しました。
〇油脂や糖などの付着材を使用しないおかきの味付け技術を共同開発しました。
〇本技術は道内企業と特許出願を行うとともに製品化され、海外で販売されました。

## 背景と目的

米菓の輸出には6ヶ月以上の賞味期限があることが理想ですが、通常、おかきは味付け時に付着材として油脂、糖を噴霧するのが一般的な製法です。

付着材として油脂を使用すると、油脂の酸化劣化により賞味期限が4ヶ月程に短縮されることや糖を利用するとおかきの味が甘味が強いものに限定されるなど様々な問題があります。

そこで、道内企業では付着材として油脂や糖を使用しないおかきの味付けについて技術開発の要望があり、道内企業とともに共同研究を行いました。

## 成　果

（1）油脂や糖、加工デンプンを使用せず、米粉を使用しています。

（2）本技術を用いることで、賞味期限の延長を行うことができるようになり、本技術を使用した製品が輸出され、海外で販売されました。

（3）本技術は道内企業と道総研で共同出願しました(特願2017-185621「味付米菓の製造方法」)。本技術はライセンス契約により第三者でも利用可能です。

写真　本技術により開発された製品(左：国内パッケージ、右：海外パッケージ)(北海道米菓フーズ株式会社)

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
011－387－4120