

平成29年度豆類振興事業調査研究(雑豆需要促進研究)の成果概要の要約

③課題:全粒あずきを主原料とする膨化シリアル食品の開発

代表者:桜の聖母短期大学生活科学科 教授 渡部 誠

目的

消費者調査、加工食品の試作検討等を実施して、あずきを原料としたシリアル食品等の斬新で話題性のある新しいあずき利用食品の開発につなげる。

成果

①小豆を主原料とするシリアル食品の開発

・小豆の全粒生豆を用いて、粉碎や水浸漬などの前処理なしで、良好な膨化食品を得ることができた。

②栄養評価

・試作した全ての膨化食品において、ポリフェノールについては、原料の約90%以上、食物繊維についても約80%と、原料の有用成分をほとんど損なうことなく多量に含有していることが判明。

③小豆製品に対する消費者調査の実施

・小豆を主原料とする食品については、大豆やアーモンド、くるみ等に比べて健康イメージが低いことが判明。今後の課題である。

健康イメージがあると回答した人の割合 (10代から60代の男女 300名へのアンケート結果)

