

# 令和2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:小豆ゲルの利用に関する研究

代表者:三重短期大学 講師 杉野 香江

### 目的

小豆を高速でせん断処理をする事によりこれまでにない特徴を持ったゲルを作成し、羊羹様食品や、氷菓を作成することに成功したが、現状ではラボレベルにとどまっているため、井村屋株式会社とコラボして実際の商品化を実現させる。

### 成果

#### ①カッター ミキサーによる小豆ゲルの加工と保存性の検討

- ・一定の温度や攪拌条件のもとで小豆ゲルを形成することができた。
- ・砂糖10%添加、真空度100%で冷凍による保存性を高めることが確認できた。

#### ②ゲルを用いた菓子の試作の検討

- ・小豆クリームは、色も良く小豆風味も感じられる安定したクリームを作成することができた。冷凍後、自然解凍した場合においても、状態や風味に殆ど変化がなく、絞り出しも可能であった。
- ・小豆ゲルアイスクリームは、舌ざわりも良く、小豆の風味も感じる仕上がりとなった。また、攪拌しながら冷やすことで、乳なしでもなめらかなアイスクリームの作成が可能であった。
- ・その他の凝固デザートへの利用として、寒天、ゼラチン、コーンスターチについて検討したが、すべてにおいて小豆ゲルとよくなじみ、口当たりがよく利用性が高い(相性が良い)と思われた。

小豆クリーム



小豆ゲルアイスクリーム



小豆寒天



小豆ゼラチン



小豆コーンスターチ(ブランジェ)

