

平成30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

①課題:ひよこ豆豆腐(ビルマ豆腐)のと特性加工方法の開発

代表者:三重短期大学教授 山田徳広

目的

超高齢社会を見据えて、ひよこまめ豆腐の作成方法を開発することによって栄養価が高く、高齢者咀嚼・嚥下機能に対応したゲル化食品の開発する。

成果

①用途別ひよこまめ豆腐の作成

・ひよこ豆200gに蒸留水600gを加え、4℃で24時間浸漬した後にミキサーで30秒、1分、3分、5分、10分の条件で粉碎し、こし布袋で濾したものを使って、ひよこまめ豆腐を作成した。

②ひよこまめ豆腐のゲル化機構の解析

- ・ひよこ豆豆腐のゲル形成は澱粉の糊化がメインではあるが、たんぱく質も関与していることが明らかとなった。
- ・また、粉碎条件を強くすると、澱粉粒などが損傷してゲルが形成しにくくなり、硬度が低下することが分かった。
- ・ひよこ豆豆腐の作成方法を工夫する事によって栄養価が高く、高齢者咀嚼・嚥下機能に対応したゲル化食品の開発が可能となることが、推察された。

