

令和3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:いんげん豆の高度加工と加工適性

代表者:公益財団法人オホーツク財団 研究課長 武内純子

目的

とら豆、手亡の新規用途の開発、いんげん豆の加工における欠点(事前準備の必要性、煮えむら、煮崩れ)の回避に取り組み、わが国の豆類需要や豆類生産地域の振興に資する。

成果

①真空フライによるスナック豆の開発

- ・真空フライヤーによる加工を試験したところ、色調、風味、食感に優れ、品種ごとの違いが十分に感じられるスナック豆となった。
- ・大手亡は特徴的な白さが保持され、上品な風味を有していた。とら豆は最も味が良く、外観的特徴が表れた仕上がりとなった。金時豆は割れが生じるものの、味が濃く、脆さの感じられる軽い食感に仕上がった。
- ・食感はロット毎に均一に仕上がり、市場先行品であるそら豆やえんどう豆加工品に対し、同等もしくは軽い食感であった。
- ・栄養成分分析の結果、これらのスナック豆は、その他のフライスナックと比較して、タンパク質、食物繊維が豊富であり、豆の特徴を有することが分かった。

②とら豆の調理方法

- ・ごく軽く焙煎してからゆで調理したところ、一晚吸水させた試験区には劣るが、無処理に比較すると早くムラなく軟化した。

いんげん豆の真空フライ加工品

大手亡



とら豆



大正金時

