

N4. 米菓の品質改良剤(良好な食感付与・ひび割れ抑制)

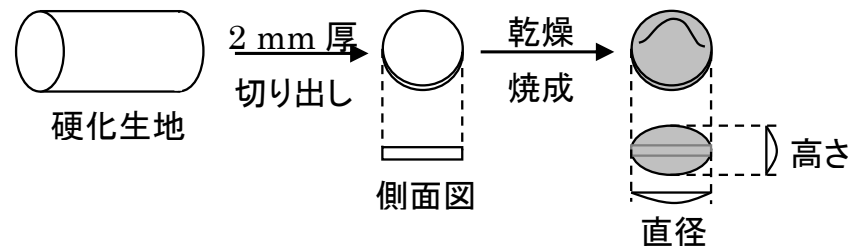
特許第5936880号 米菓の品質改良剤及び米菓

■ 発明の効果・特徴

インディカ米を主原料とする米菓に、加工澱粉を配合することによって、米菓特有の軽く、サクサクした食感を付与することができる。
生地調製直後は柔らかく冷却後に硬化する生地物性を付与し、更に乾燥、焼成時のひび割れを抑制することができる。

■ 活用例 米菓

■ 技術内容



試験区	餅生地の硬化 (5°C, 24hr)	乾燥時ひび割れ 割合
インディカもち米	6.7N	85%
加工澱粉配合	17.0N	15%

硬化速度Up⇒生産速度Up 歩留Up