

## No.4 “冷凍可能”な介護食に向く物性の米粉ゼリー

（特許第7541713号 嚥下困難者用食品の製造方法）

高アミロース米のゲル化特性と糖類の冷凍解凍耐性を利用して、ゲル化剤を使わずに、“冷凍可能”な口溶けの良いゼリーを製造することができます。

- ・ 解凍しても、軟らかくて飲み込みやすい物性を示します。
- ・ 冷凍デザートにも利用できます。



レトルトパウチで製造する方法も開発しています（特開2021-185909）