日本農業新聞

2013年(平成25年)9月14日(土曜日)　12面

ホエーで機能性素材

帯広市の産官学連携　食物繊維加え

帯広市の「とかち財団」などが展開する「とかちABCプロジェクト」は14日から、「とかち野ホエイ　天然素材イヌリン（食物繊維）入り」を発売する。チコリから抽出した食物繊維のイヌリンをチーズの製造過程で出るホエー（乳清）で溶かし、クリーム状に仕上げた機能性の食品素材だ。

産官学連携プロジェクトで商品化を進めてきた。開発を担当した同財団事業部研究開発課の葛西大介課長は、「この商品は食物繊維がゴボウ5分の2本分と豊富で低カロリーだ」と説明。パン生地やヨーグルト、アイスクリームなどに使うと滑らかさや伸びやすさが出て、ドレッシングやドリンクに使うと粘度調整や比重調整もできる。「食品素材として家庭や飲食店などで使ってほしい」とアピールする。

500㌘入りで590円、問い合わせは㈲十勝野フロマージュ、☎0155（63）5070。

「とかち野ホエイ」を開発した（左から）十勝野フロマージュ代表の赤部紀夫氏、とかちＡＢＣプロジェクト事業総括の伊藤繁氏、とかち財団の葛西大介氏