

長イモ粉末化、成分保持

十勝の産学官 機能性食品に応用

帯広畜産大(帯広市)など十勝地区の産学官が連携し、長イモが持つ健康作用を損なわずに乾燥・粉末化する技術にメドをつけた。今後、実用化を進め、機能性食品などへの応用を目指す。

研究には十勝圏振興機構食品加工技術センター、帯畜大、JA帯広かわにし(帯広市)などが参加した。

長イモを生そのまま食べると血液中の中性脂肪や総コレステロールを低下させる効果がある。従来の粉末化の手法では、効

果は維持できるがコストが高い凍結乾燥と、低コストだが効果が損なわれる温風乾燥の二つが主流だった。研究グループは

新たに乾燥機械で長イモを回転させながら瞬間的に百度近い温度で加熱・乾燥させる手法を開発。効果をあまり損なわずに粉末化するメドを付けた。新手法のコストは凍結乾燥の半分、温風乾燥の二倍程度になる見込みだ。

十勝地区は全国有数の長イモの産地だが、全体の一五％程度は規格外品となっている。研究グループは牛乳に長イモ粉末を入れた飲料などを試

作。お好み焼きに入れる粉末製品も検討している。