

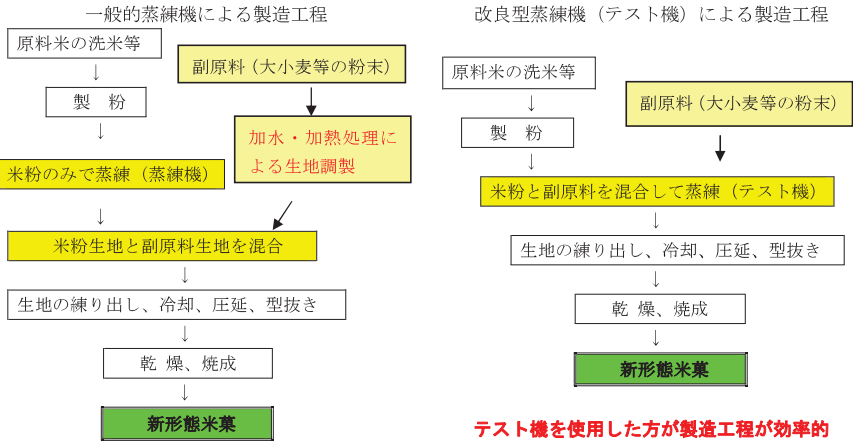
技術開発事例 **共同研究 米麦を混合利用した新形態米菓の量産化技術の研究**

【共同研究先】 関口醸造株式会社

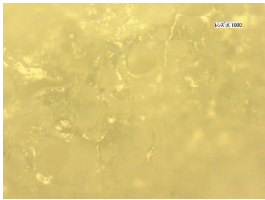
1. はじめに

煎餅工場で使われている一般的蒸練機は、米麦を混合利用した米菓の量産化には不向きなため、関口醸造(株)では県補助事業(新製品開発等支援事業)によりテスト機を導入し、一般的蒸練機との比較検討を行った。

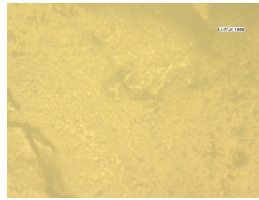
2. 使用する蒸練機と新形態米菓製造工程の違い



3. 蒸練後生地の拡大写真 (×1000) テスト機の方が気泡も細かく、蒸しムラも少ない。



一般的蒸練機

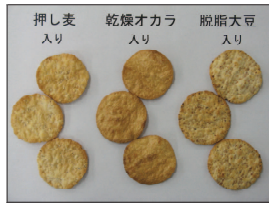


テスト機

4. テスト機による新形態米菓試作品



焼成前



焼成後

基礎となった事業 平成19年度 オンリーワン技術開発支援事業 (共同研究)

担当部門 地場食品部門 部門長 中川 力夫 tel : 029-293-8576