

山形県工業技術センターシーズ集（食品分野）
県産酒粕を活用した酒粕パウダーの開発

酒粕は、風味が変化しやすい、アルコールが含まれているなどの特徴を有し、食品加工が難しい食材の一つです。そこで、食品加工に利用しやすい酒粕パウダーを開発し、様々な食品への適用を検討しました。

酒粕を電気送風乾燥機で乾燥し、得られた酒粕乾燥物を粉砕機で粉砕・パウダー化した酒粕パウダーを開発することができました（図1、2）。

使用する酒粕の種類により、酒粕パウダーの風味・色が異なることが分かりました。また、開発した酒粕パウダーの栄養成分分析を行ったところ、タンパク質含有量が約20g/100gであり、高タンパク質素材としての活用が期待できることも分かりました。

開発した酒粕パウダーを使用したパンや麺の試作を行ったところ、酒粕風味を付与した食品に仕上げることができました（図3、4）。



図1 酒粕パウダーA
(はえぬき、精米歩合 60%)



図2 酒粕パウダーB
(美山錦、精米歩合 55%)

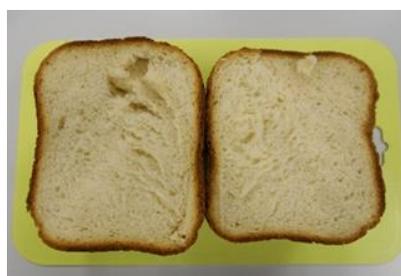


図3 酒粕パウダーを使用したパン



図4 酒粕パウダーを使用した麺
(左から A20%、A10%、コントロール、B10%、B20%)