

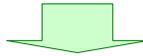
企業との共同研究より新商品開発に取り組み製品化した研究成果

オカラパン（大豆食物繊維を活用した商品の開発）

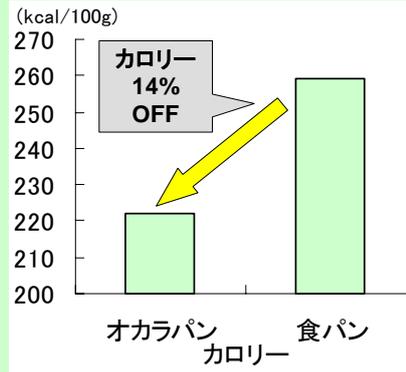
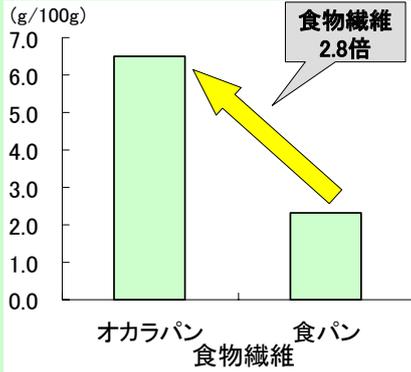
産業廃棄物となっているオカラを利用して、
食物繊維が豊富なパンを作りたい

問題点

- ①オカラの腐敗を遅らせた。
- ②食物繊維の含有量を高めた。



- ①産出したオカラと酸素をすばやく遮断し、冷却することによって保存性を向上させ、オカラの腐敗を遅らせることができました。
- ②パン生地混練時に水を加えず、オカラを段階的に投入することによって、物性変化を少なくして大量のオカラを均一に加えることができました。



食パンとオカラパンの成分比較

	オカラパン	食パン
カロリー(kcal/100g)	222	259
タンパク質(g/100g)	9.9	9.3
脂質(g/100g)	2.3	4.4
糖質(g/100g)	37.1	44.4
食物繊維(g/100g)	6.5	2.3
ナトリウム(g/100g)	470	500



オカラパン



豆乳オカラパン



オカラドーナツ



オカラクッキー