

オカラ含有ソーセージ製造技術の確立

豆腐を製造する際に副生するオカ라는、食物繊維を豊富に含み、有用な生理機能も備えているにもかかわらず、そのほとんどが廃棄されている。そこで、オカ라는有効利用した食物繊維を含むソーセージの加工を図る。

問題点 ①オカ라의粒子で舌触りが悪化。
②弾力性が低下。

解決策 ①オカ라는粉碎し、粒子を小片化。
②タンパク質を添加し、弾力性を補強。

