



外国出張報告書

平成 26 年 4 月 18 日

1. 出張国名 中国
2. 出張月 平成 26 年 2～3 月
3. 出張目的 中国における地域食料資源の加工特性評価と利用技術の開発：C
4. 成果の概要

トウモロコシや蕎麦等の雑穀類を主原料とする中国西北部地域伝統食品の特徴的品質を利用するため、西北農林科技大学（陝西省）において、トウモロコシを中心に雑穀類の製粉特性と加工特性についての研究を行った。予め原料雑穀粉を膨化处理して熟粉を調製し、これを生粉（未処理雑穀粉）と配合することにより、麺や饅頭への加工特性が向上することが分かった。中国農業大学では、豆腐等の大豆加工食品や各種穀類の加工食品の高付加価値化のための技術開発研究を行った。中国人の嗜好に適した北豆腐を安定的に製造するため、凝固速度の制御に適した乳化型凝固剤の調製条件を検討した結果、乳性タンパク質の添加により、熱力学的に安定な乳化エマルジョンを調製できることを確認した。