



## 外国出張報告書

平成 26 年 11 月 26 日

1. 出張国名      タイ
2. 出張月      平成 26 年 11 月
3. 出張目的      発酵米麺カノムチンの即席めん調製手法に関する打合せ：C

### 4. 成果の概要

タイの伝統的発酵米麺であるカノムチンについては、精密温度制御を併用した通風乾燥により、従来作成不可能とされてきた乾燥発酵米麺を調製することを可能としている。

今回、JIRCAS に送付された試料により、走査電子顕微鏡で表面を観察した結果を基に、カウンターパートと乾燥米麺の性状との関連性について打合せを実施した。

乾燥発酵米麺の表面は平滑で、春雨のように澱粉がガラス化して乾燥していることが判明した。このことは、乾燥速度が性状に大きな影響を与えることを意味していた。

また、精密温度制御を行わない場合は、乾燥米麺は物理的に脆弱になり、乾燥速度の制御が重要なことが分かった。参照として測定した凍結乾燥した発酵米麺では、麺体内の水分が凍結し昇華することで形成される穴が観察された。

このため、米麺構造との関連を示す情報はなかった。

今後は、今までに確立した発酵米麺粉（カノムチーン粉）からの実験室レベルでの発酵米麺調製法を活用し、乾燥速度と乾燥発酵米麺の品質について、検討することとした。乾燥発酵米麺は、従来、日持ちしないとされてきた発酵米麺の流通面での様々な問題を解決できる技術と考えられる。