



外国出張報告書

平成27年 4月23日

1. 出張国名 中国
2. 出張月 平成27年 2月～3月
3. 出張目的 地域農業資源の物理・化学特性を強化するための加工条件の検討：C

4. 成果の概要

中国西北部の雑穀類を用いた地域伝統食品の特徴的な加工方法を利用し、食味を向上させるため、トウモロコシ・燕麦等の製粉条件と予備加工条件の検討を継続した。今回の出張では、糊化度70%になるようにブレンドした雑穀粉が最も製麺特性が高くなることを確認した。また、澱粉やタンパク質と天然水溶性多糖類との相互作用に関する研究を継続し、ドウ及び麺類加工過程において形成されるゲルネットワークは、水溶性多糖類添加によりネットワークの構造に変化が起ることを確認した。