



外国出張報告書

平成 27 年 6 月 9 日

1. 出張国名 タイ
2. 出張月 平成 27 年 5 月
3. 出張目的 東南アジア伝統食料資源における多糖類の特性解明・利用技術の開発：C

4. 成果の概要

タイの伝統食品の発酵米麺カノムチーンは、発酵工程においてコメの構成蛋白質が選択的に除去されていることを明らかにしてきた。発酵工程により蛋白質含量が低下しつつ、難消化性とされる蛋白質が残存している発酵米粉を使い、慢性腎臓病患者向けの低蛋白質食品を調製するための基礎的検討を実施した。発酵米粉は米粉に比べ、生地形成を行いやすいが、発泡維持の機能が低いため、少量の蛋白質を添加することで、米粉パンに近い製品を調製することに目途をつけた。また、5月21日は、理事長のタイ農業局、カセサート大学本部、カセサート大学食品研究所、カセサート大学農業工学生産改良研究所への表敬訪問に同行した。