



外国出張報告書

平成 27 年 9 月 17 日

1. 出張国名 タイ
2. 出張月 平成 27 年 8 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の製法を元に調製される発酵米粉による小麦粉代替の可能性を検討する目的で、パスタ様の米麺を調製した。また、コメの易消化性蛋白質含量を低下させる条件の検討を行い、3%以上の塩添加による水挽で、蛋白質の塩溶の効果が現れ、プログルテリンが溶脱・除去出来ることを明らかにした。しかし、実用面では、3%の塩と高濃度の蛋白質が含まれる廃水を処理することはほぼ不可能であり、発酵による蛋白質の除去が有効であることが確認された。さらに、タイで伝統的に消費されているコメ製品であるクイチャップ（コメマカロニ）について、その性状を把握するための予備的な検討を行った。