



外国出張報告書

平成 27 年 1 月 15 日

1. 出張国名 タイ
2. 出張月 平成 27 年 12 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・利用技術の開発およびタイにおける果物の嗜好性解明に係る基礎調査：C
4. 成果の概要

タイ、カセサート大学食品研究所を訪問し、発酵米麺（カノムチン）の原料となる発酵米粉を応用した新たな食品の可能性について検討を行った。発酵米粉では、発酵工程による選択的分解による蛋白質含量の低下によって、ゲル特性が水挽き米粉と異なる他、コメアレルゲン蛋白質の低減と、易消化性蛋白質の減少が見られる。ゲル特性の向上を活かしつつ、伝統的食品に由来するという利点を活かした食品の開発の可能性があり、チュラロンコン大学医学部付属病院の医師との意見交換を行った。また、「タイにおける果物の嗜好性に係る基礎調査」に関して、タイ農業協同組合省オートコー市場、バンコク中央卸売市場の他、バンコクに立地するデパート、スーパーで、関係者と共に、果実の価格、品質、流通状況について調査した。さらに、現地検討会に参加した。