

竹粉末入りこんにゃく麺の開発

■支援の概要

竹の繁茂が森林保全の妨げとなっており、竹の有効利用が望まれていました。その一環として、竹粉末の入ったこんにゃく麺を試作した結果、こんにゃく臭の殆んどない黄金色のこんにゃく麺が製造できました。この特徴を活かしたこんにゃく麺の開発を支援しました。

■支援の項目

- ①竹の種類、粉碎方法、粒径の検討
- ②竹粉末の配合方法等の製造に関する支援
- ③竹粉末の殺菌等の食品衛生に関する支援
- ④官能評価（食感や風味の検討）および栄養成分分析



■支援の成果

- ①こんにゃく臭を低減したこんにゃく麺の製造が可能となりました。
- ②竹粉末の添加によって食物繊維が強化されたカロリーの低いこんにゃく麺ができました。
- ③「風味の改善されたこんにゃく製品及びその製造方法」として特許登録されました。（特許第4780332号）
- ④「ダイエットらーめん」として平成25年3月に販売が開始されました。

担当職員：田中淳也

支援企業：錦町農産加工株式会社