

澱粉の新しい非結晶化技術とその応用

山形大学大学院理工学研究科 機能高分子工学 准教授 西岡 昭博

連絡先 E-mail:nishioka@yz.yamagata-u.ac.jp TEL:0238-26-3207

キーワード:澱粉、アルファ化、結晶化抑制、生分解性

概要 澱粉の変性技術を応用した様々な用途展開

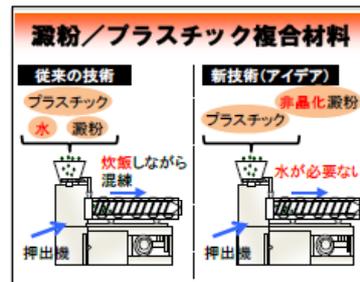
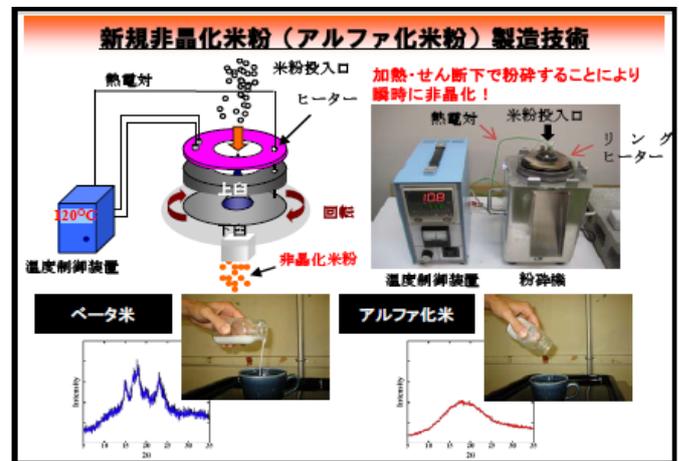
シーズの特徴

天然高分子材料の一つである「澱粉」に着目し、全く新しい澱粉の非結晶化手法を開発しています。

本技術によって簡単に得られた非結晶性澱粉は米粉100%による製パンなど、従来不可能であったグルテンフリーによる加工を可能とすることが分かりました。

さらに、新規非結晶化米粉は、澱粉/プラスチック複合材料などへも応用可能と考えています。生分解性樹脂にブレンドすることで、非結晶性澱粉が高度に分散したエコプラスチックを作成することが出来ます。

我々が開発した新しい澱粉の変性技術を応用した様々な用途展開やその可能性について検討しています。



これまでの活用事例・技術移転

米粉100%のパン、米粉100%のシュークリームなど様々な商品の開発に繋がっています。

研究者からのメッセージ

食品と工学技術の融合により新しい可能性が開けます。

参考情報: 特開2009-213472・特開2010-215861

問い合わせ先: 山形大学国際事業化研究センター E-mail:big-i@yz.yamagata-u.ac.jp
Tel:0238-26-3602