

グルテンフリー食品の開発

食環境科学部 食環境科学科

大熊 廣一 教授 Hirokazu Okuma



研究概要

米粉麺等のグルテンフリー食品の開発

研究シーズの内容

これまで栄養バランスを改善した野菜入りうどん(写真)の開発等を行ってきた。

これは炭水化物や脂質の過剰摂取による糖尿病リスクを低減させるため、小麦粉の生地に凍結乾燥法等で粉末化した野菜を添加したもので最高7%程度まで添加することができた。

一方、小麦によるアレルギーやグルテンによって引き起こされる自己免疫疾患であるセリアック病に対応したグルテンフリー食品の需要が拡大している。

本研究では米粉を使ったパスタ、うどん等の麺類開発を行ない小麦に近い食感を実現していきたい。



株式会社社館林うどんとのコラボ商品

研究シーズの応用例・産業界へのアピールポイント

アメリカにおけるグルテンフリー食品の市場は、年平均 30%以上拡大していくと予測されている。2014年の市場規模は9億7,300万ドルで2019年には20億ドルを超えるものと見込まれている。

本研究では、特にパスタ、麺類に焦点を当て小麦に近い食感を実現していきたい。

特記事項(関連する発表論文・特許名称・出願番号等)

- ①日本食品分析学会(常任理事・編集委員)
- ②材料技術研究協会(理事・編集委員)
- ③日本食品科学工学会
- ④日本農芸化学会
- ⑤日本食品保蔵科学会
- ⑥日本化学会
- ⑦電気化学会