

広島県特産品副産物「酒粕」の菓子原料化技術の開発

広島県の菓子業界では、広島県菓子工業組合を中心に、県の特産品を用いた新たな菓子の開発に向けて、「酒処広島」の酒・酒粕の菓子材料への活用を検討してきました。当センターは広島県菓子工業組合との共同研究に取り組み、酒粕を高品質で使い易い菓子材料「酒粕ペースト」に加工する技術を開発しました。

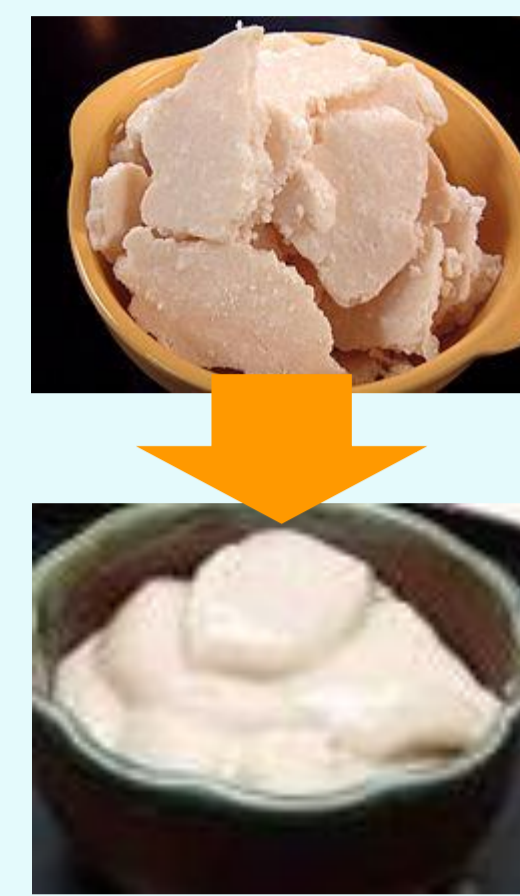
酒粕を菓子材料に使用する場合・・・

期待される効果

- ・日本酒特有の「香り」の付加
- ・「しっとり」「ふんわり」質感向上 ⇒商品力の向上
- ・「地産地消」特産品の拡大

製造現場での課題点

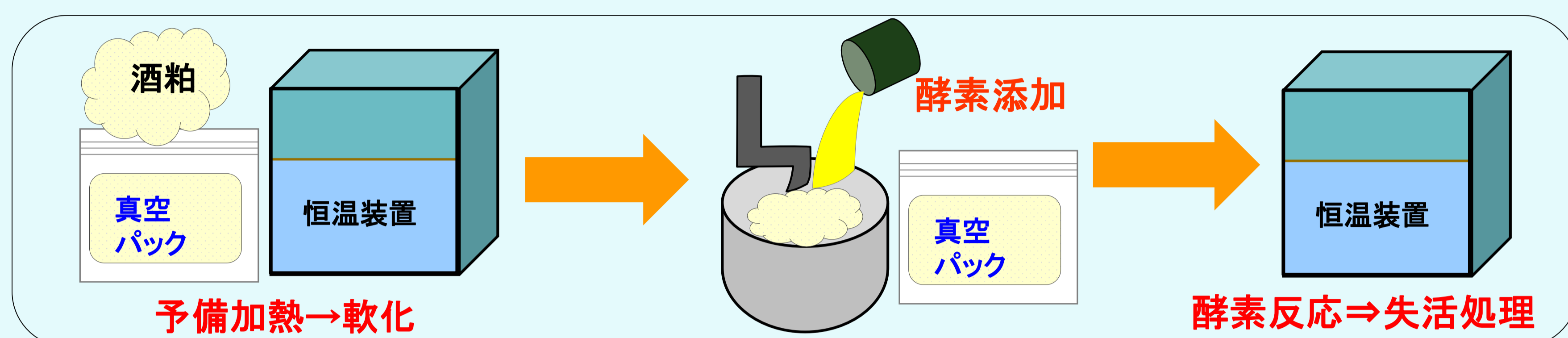
- ・硬い→生地を均一に混合できない。(ダマ、ざらつき)
- ・加熱→香りが失われる。
- ・加水→生地組成が変わる、緩む。



- ・菓子生地に混ぜ込み易くする
- ・加工後も香りが劣化(減少)しない

菓子材料への加工「ペースト化」が必要

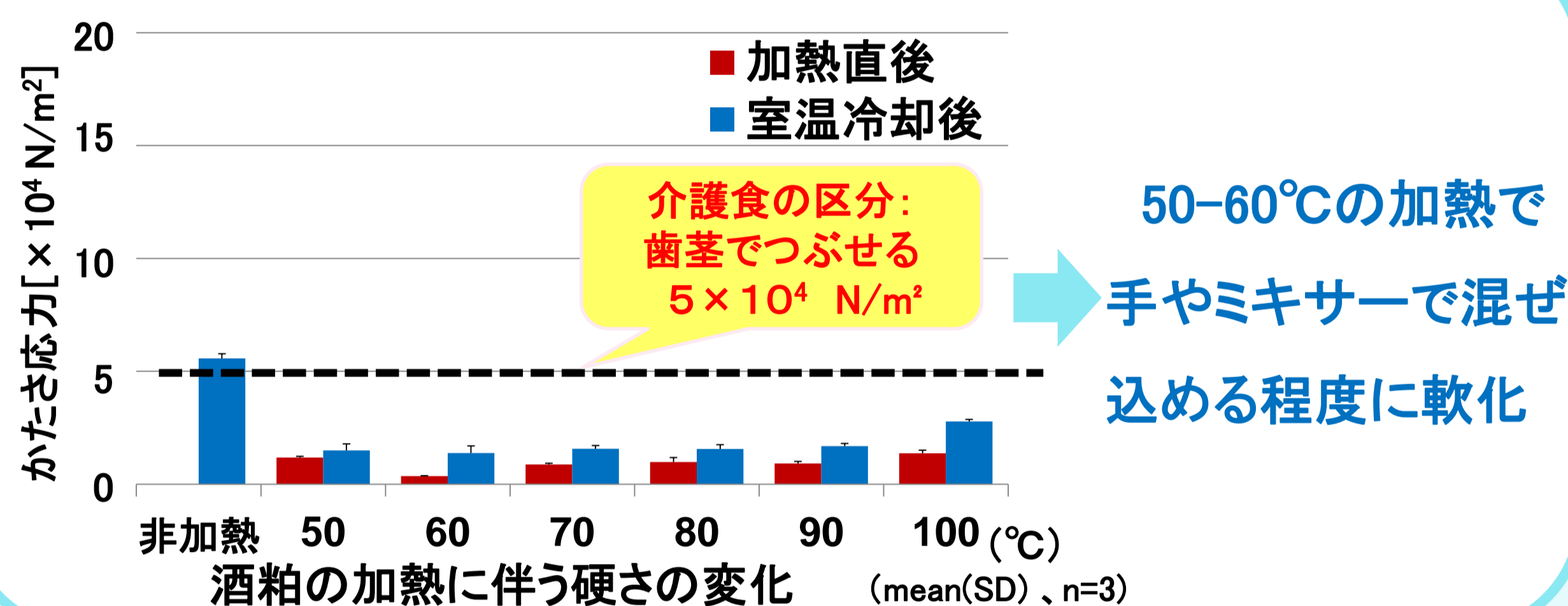
酒粕の加工方法の検討



検討項目

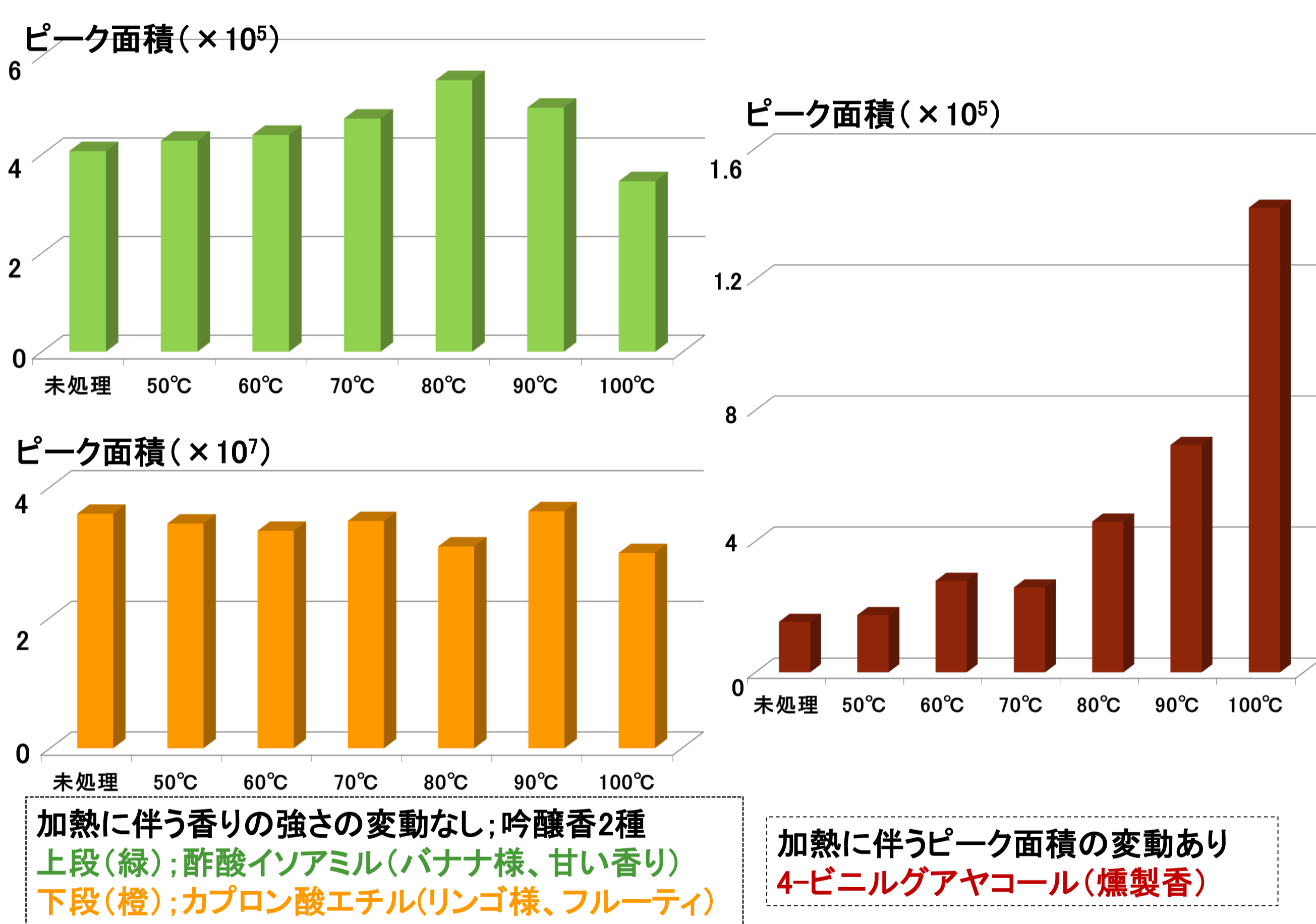
- ① 加熱に伴う硬さ変化
- ② ペースト化に適した酵素処理
- ③ 加熱に伴う香りの変化

①硬さ

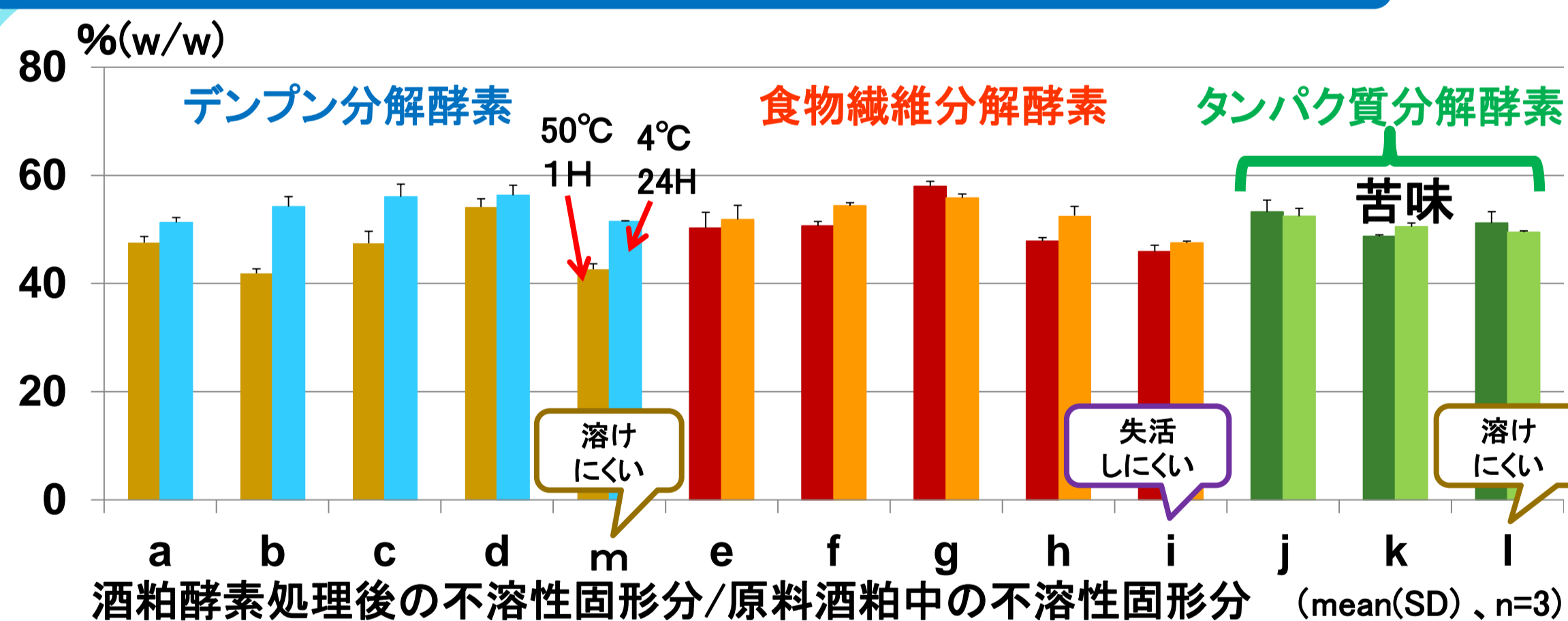


③香り

○香りの強さをGC-MSスペクトルデータのピーク面積で比較



②酵素の選定(分解度・ハンドリング・食味)



現場で使い易く、なめらかに加工できる酵素を選定

80°C程度までの加熱で酒粕本来の香りの印象が保たれる (吟醸香の減少抑制、燻製臭の違和感のある香りの増加抑制)

成果移転

企業での「酒粕ペースト」加工と新商品試作



商品化例

