

湛水栽培サトイモの特性解明 及び親イモの加工利用



南九州は全国屈指のサトイモ産地ですが、サトイモの親イモは、食用として利用されず廃棄されているのが現状です。新しい栽培法である湛水栽培のサトイモは収量が多いだけでなく、親イモの食味がよいことが指摘されています。

そこで、本研究では、湛水栽培サトイモの親イモについて、特性を調査し、さらにパウダー及びペーストを利用した麺類やスナック菓子などの加工品について品質を評価しました。

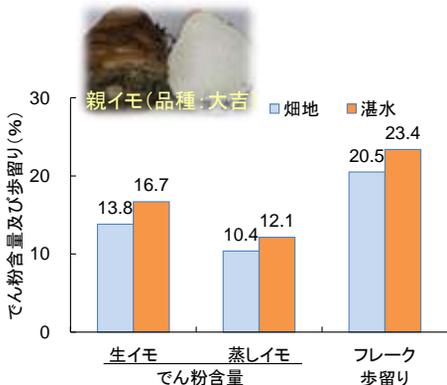


湛水栽培サトイモ

写真提供：農業開発総合センター

1 湛水栽培した親イモのパウダー加工と加工品への利用

親イモのでん粉含量と乾燥歩留まり



○湛水栽培の親イモは、畑地栽培の親イモよりもでん粉含量が高く、乾燥したフレークの歩留まりも高い

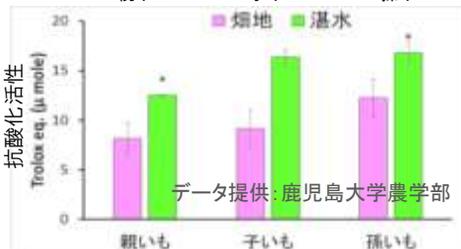
親イモのフレーク及びパウダー加工



サトイモ粉末を使用し、グルテンフリーの冷麺が製造可能
ソフトな弾力感を有する冷麺となる

2 湛水栽培した親イモのペースト加工と加工品への利用

湛水サトイモの機能性成分



湛水サトイモは、ポリフェノール含量が高く、体内の酸化を防ぐ抗酸化活性が高い

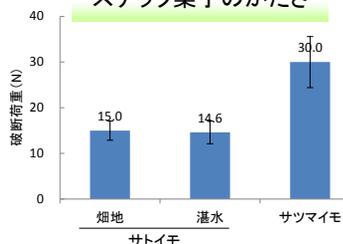
親イモのペースト加工



親イモペーストを使用した加工品



スナック菓子のかたさ



親イモペーストを使用して、グルテンフリー・ノンフライの加工品が製造可能
サツマイモペーストの加工品よりも軽い食感を有する