

I-3 大麦利用食品の開発

I-3-1 パフ化押麦（大麦）を用いた機能性バーの開発 筒井 知己

1. 【背景・目的】

押麦は、炭水化物を約 78%、食物繊維を約 10%、タンパク質を約 6%含んでおり、ビタミン、ミネラルにも富む材料である。また食物繊維の主成分β-グルカンは、血中コレステロールを低下し、血糖値上昇を抑制し、心疾患のリスクを低減することが知られている。押麦の利用形態としては、精白米に混ぜて利用するのが普通であるが、今回はパフ化大麦を主原料とし、副原料としてオレイン酸、ビタミンE含量の多い、アーモンド、カシューナッツと、α-リノレン酸、ポリフェノールを多く含むシマアザミ粉を用い、ヘルシーバーの製造を検討した。

2. 【方法】

試料としてパフ化押麦（株コダマ）100gと微砕したアーモンドとカシューナッツをそれぞれ25g、シマアザミ粉1gまたは2g、はちみつ30gを用いた。全部の材料をボールに入れ混合後、ハチミツを入れてゴムベラでよく混ぜた。この生地を、クッキングシートを敷いた型に入れ、麺棒で圧延した。さらに生地をオーブンで180℃、6～8分焼いた。焼成後7段階評価法により官能評価を行った。

3. 【結果・考察】

官能評価の結果では二種類のバー、シマアザミ粉1%（対大麦）添加物、2%（対大麦）添加物いずれも評価が良好であった。味、香りがよく、総合的評価でも良いとの評価で、大麦ヘルシーバーの一つとして利用の道が開けた。

