

I-3-2 パフ化押麦（大麦）を用いたシリアルバーの製造 筒井 知己

1. 【背景・目的】

パフ化大麦を主原料とし、副原料としてドライクランベリー等を用いてシリアルバーを製造した。

2. 【方法】

試料としてパフ化押麦（株コダマ）100gとあら微塵にカットしたドライクランベリー20g、シナモン0.5g、ココナッツオイル2.5g、はちみつ30gを用いた。パフ化押麦とドライクランベリー、シナモンをボールに入れ混合後、ココナッツオイル、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℃、5～6分間焼いた。

3. 【結果・考察】

官能評価の結果ではシナモンの香りがよく、おいしいシリアルバーとの評価であった。パフ化大麦を少し砕いた方がより食べやすいとの意見もあった。

