

1. 【背景・目的】

パフ化大麦を主原料とし、副原料としてごま等を用いておこしを製造した。

2. 【方法】

試料としてパフ化押麦(株コダマ)50gとiriごま10g、黒糖50gを用いた。鍋に黒糖と水50mlを入れ、弱火でよく混ぜ煮詰めた。糖液が泡立ってきたら、パフ化大麦とごまを混ぜたものを加え、よく混ぜて糖液をからめ、さらに液がほとんどなくなるまで煮詰めた。オーブンシートをひいたバットにあげ、ラップで表面を覆ってから麺棒で4~5mmの厚さに伸ばした。さらにオーブンで180℃、15分間焼成した。

3. 【結果・考察】

官能評価の結果では黒糖の程よい甘さのある、おいしいおこしとの評価であった。パフ化大麦とごまを用いることで各種機能性成分をとり入れたおやつを製造することができた。

