

I-2-4 キノコパウダーの利用まとめ

キノコパウダーの利用まとめ

キノコは乾燥することで保存性が増す。本報告ではキノコ乾燥品の利用法について検討した。キノコが有する身体の機能性成分を摂取するためにも乾燥して利用することでかなり効率がよく摂取可能である。キノコパウダーを料理に応用する例として麺の製造を試みた。その結果、キノコの種類により製麺にしにくいものがあることがわかった。マイタケ、ナメコパウダーを添加したものは麺線までは加工できても茹でているときに切れやすく麺の形状が著しく悪くなった。それに比べ、ヒラタケパウダーを添加したものは製麺から茹での操作まで非常に実施しやすく、食味も良好であった。今回は3種のキノコを用いた結果であるが、ホンシメジなどを用いたものも実施することで非常にうま味成分の高い麺が製造できるのではないかと、今後、研究を続行したい。