

豆腐製造工程残滓の食品素材化技術および利用食品の開発
(事後評価)

質問		回答
D委員	食品にオカラを入れた場合コストはどうなりますか。	加熱乾燥であればエネルギーコストは高くありません。オカラを入れることでよりおいしくなれば良いのですが、今回のテストではそのような事例はありませんでした。ただし、代替としては充分でした。
C委員	乾燥コストは水分量に比例すると思いますが、最初の水分が80%あるとして、どこまで落とせば保存が効くようになるのですか。45%位で1ヶ月持てば、中間的な水分量のオカラをストックでき、コスト的に安くなるのではないですか。	保存に関する検討は行っていません。実際には、乾燥したものに脱酸素剤を入れて冷蔵しました。パンの場合もそうですが、乾燥度が高く、サラサラのパウダーのほうが作業性がよいです。
B委員	オカラそのものを乾燥すると時間がかかるので前処理をするのも良いと思います。オカラはpHを下げたり、一度凍結して絞ると小さくなります。いろいろと工夫をすれば、乾燥コストも下がるのではないのでしょうか。	参考にさせていただきます。
F委員	タンパクやレシチンなど健康食品素材として出回っています。生活改善グループでもオカラを入れた商品を作っており、こびりの郷にも出品されていますがオカラの呼び名で興味は引くのだが買ってはくれません。良い商品ができて売れないのが現実です。タンパクだけを抽出して使うとかできればいいのですが。	今回は全体利用を検討しています。食品への利用方法によってはかなり良いものができるということを陸前高田の調理専門家から聞いています。
C委員	オカラではない新しいネーミングを考えた方がよいと思います。	良いか悪いか不明ですが、大豆ファイバーという言い方もあります。
F委員	化学的に処理して使うことは考えましたか。	今回の試験では全体利用を目的としているため、化学的な抽出などの操作は行なわないこととしました。
A委員	花巻のオカラ入りアイスクリームは評価できるものですか。	現在は販売されていないと聞いています。
F委員	開発当初に比べ、おいしくなったのですが、その後はやはりあまり売れないようです。	そのように聞いています。
C委員	食品の形態も考えないといけません。何でも入れられるわけではないのですから。	オカラ利用はある意味、料理、調理の世界ともいえます。料理人等に意見を聞いていきます。
E委員	乾燥したのは何故ですか。機能性の可能性はありますか。新しい技術の導入は考えていますか。	乾燥については作業性の向上と保存中の腐敗防止を目的としました。機能性は、食物繊維に依存すると思われます。また、新技術として酵素処理によりペースト化したものが市販されていますが、実物は保存性、作業性が悪いものです。