

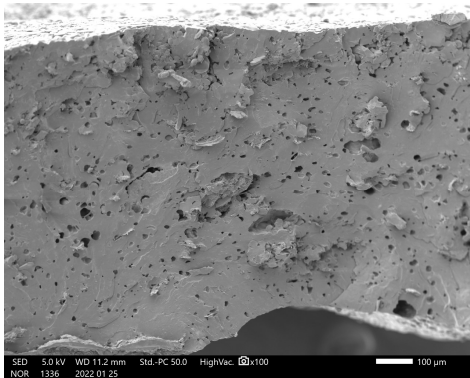
湯戻りの速い乾燥こんにゃく麺の開発支援

■支援の概要

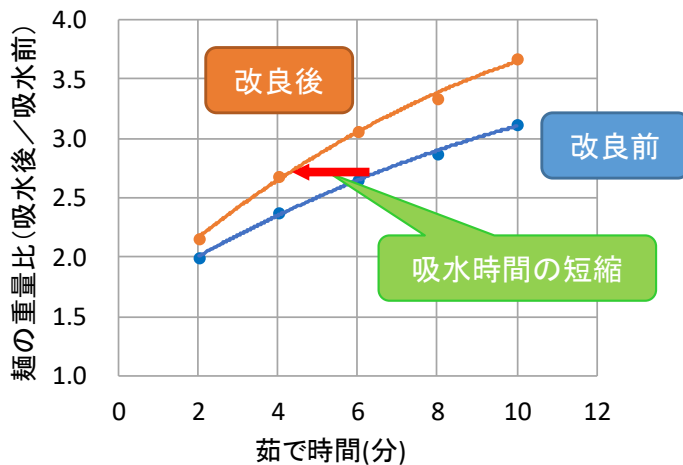
健康志向の高まりを反映し、低カロリー・ゼロカロリー食品の市場は大幅に拡大しています。支援企業ではカロリーを抑えたこんにゃく麺を製造・販売していますが、湯戻りに時間がかかることが課題となっていました。そこで、湯戻りが速く手軽に食べられるインスタントタイプ商品の開発及び特許出願を支援しました。

■支援の項目

- ① 麺の内部構造を電子顕微鏡等で観察し、原料配合や加工方法との相関についてアドバイス
- ② 麺の吸水挙動の定量的な評価



麺の内部構造(空隙)の観察



商品化(商品名: サッと自然薯麺)

■支援の成果

- ① インスタント麺として一般的な、3~4分で湯戻りするこんにゃく麺の開発につながりました。
- ② 特許出願「こんにゃく麺およびその製造方法」(令和4年2月出願、特開2023-125752)
- ③ 本技術を活用した「サッと自然薯麺」が令和7年2月に商品化されました。

※本支援は令和3年度やまぐち産業イノベーション促進補助金(チャレンジ)により実施しました。