

ライスアイランド

RI weekly レポート

～ シリアル・ルネッサンス ～

<http://www.riceisland.co.jp>

手軽・安全・美味しい フリーズドライ 食品の活用

日本の食生活は肉食偏重からの見直し機運がでており、その中でも食物繊維、ミネラルを補う為にRIはフリーズドライ加工を利用し、雑穀や天然素材を使ってより、手軽・安全・美味しい加工食品の開発を計画しています。

FD食品とは・・・

乾燥食品は、天日に干したり寒風にさらすなど自然の条件を利用し簡単に作れることから古くから保存食としての役割を果たしてきました。技術の進化によって、保存、貯蔵、輸送のためだけでなく、より手軽によりおいしく安全な無添加食品素材として活用できます。

フリーズドライ加工

食材を凍らせ減圧します。(4.6 mmHg 以下約1/170 気圧)

更に減圧すると自己凍結が始まり自ら更に温度が下がります。

(-22~-25 まで)

含有水分中の水の結晶が大きくなります。

自己凍結が進んだところで真空状態を保持しながら、加熱します。

すると氷が液体に換わることなく気体となって昇華されます。

この原理を利用したものです。

約30時間で水分をコールドトラップに氷着させ抜き取ります

FDされた食品は乾燥前後の形状変化もほとんど無く品温も最高で50前後(乾燥加工チャート参照)と必要以上の加熱をしないため、色、香り、味、栄養価の変化が極めて少ないといえます。

化学調味料などに頼らず素材のおいしさと栄養、鮮度を保つ食品素材が出来るのです。

また、氷の結晶が昇華し空洞化するため復元力が早く調理時間と手間の短縮にもつながります。

インスタントラーメンの具材、即席スープなどがフリーズドライ加工食品として広く知られています。さまざまな食品がフリーズドライ加工されており、手軽というメリットがあります。RIでは安全というメリットを使い、無添加のスープを炊き込みご飯のタレにすることにより、おいしい炊き込みご飯ができます。

また、今後発売する「粉テンペ」にもFDの技術が利用されています。テンペは醗酵食品のため常温では醗酵が進んでしまいます。FD加工することにより醗酵の進行を止め、しかも栄養価がほとんどかわらない状態で使いやすい粉にすることができます。