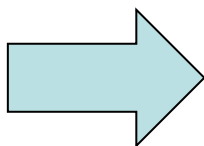


「鯛骨粉を活用したカルシウム増強パン・菓子開発」研究部会

有限会社内田パン 秀長水産株式会社
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター
愛媛大学 社会共創学部

日本人のカルシウム摂取状況は摂取推奨量に届いていない一方で、消費者の食生活における健康志向は高まりを見せており、カルシウムを多く含み手軽に摂取できる食品も大きな注目を集めています。

そこで本研究部会では、地産地消のモットーの元、秀長水産(株)が製造している愛媛県産真鯛の中骨粉末 CALPEIN に着目し、手軽に摂取可能かつカルシウム高含有のパンおよび菓子類等の開発を行いました。



試作した鯛骨粉入りパン

CAPEIN

カルシウム量：約 9800mg/100g

課題点

- ・ 大きな硬い骨の塊が歯に当たり食感が悪い
- ・ 魚臭さが強い

鯛骨粉含有率	カルシウム量 (mg/100g)
0%	6
2%	144
4%	277
10%	561

※カルシウムの栄養機能食品の規格基準：204mg以上

食感の改善 → 新たな粉砕機で試験し、約30～40 μ mに微粉砕

魚臭の改善 → 鯛骨粉の焙焼で香ばしさUP
柑橘果皮の粉末を入れにの改善

- 令和4年度においては、鯛骨粉の添加量とカルシウム量の相関を調査し、最適な添加量を検討しました。また、微粉砕化による食感改善、焙焼や柑橘果皮添加による魚臭さの改善を検討しました。
- 令和5年度は、天然由来添加剤によるさらなる魚臭さの改善、コッペパン以外のパン種への鯛骨粉添加の検討について行う予定です。

本研究は、ものづくり産業支援事業により実施しました。
「この事業は、中小企業地域資源活用等促進事業の助成金を活用して実施しています」