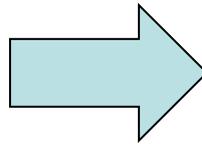


「鯛骨粉を活用したカルシウム増強パン・菓子開発」研究部会

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

本研究部会では、地産地消のモットーの元、愛媛県産真鯛の中骨粉末を活用して、日本人に不足しがちなカルシウム高含有のパンの開発を行いました。



鯛骨粉入りパン

愛媛県産真鯛中骨粉末 CAPEIN
 カルシウム量：約 9800mg/100g

鯛骨粉含有率	カルシウム (mg/100g)
4%	277

【魚臭の改善】

※カルシウムの栄養機能食品の規格基準：204mg以上

セミハード系パン種

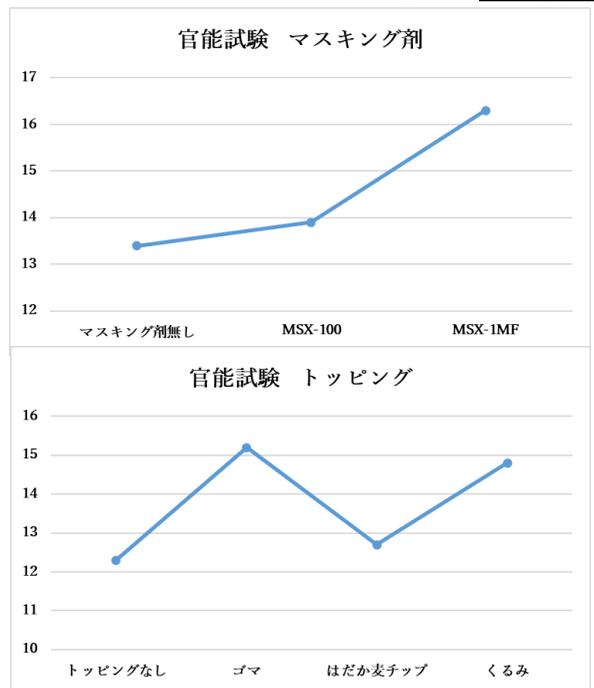
10%はだか麦

1%さとうきび抽出物
(マスキング剤)

トッピング
(ゴマ、くるみ等)

↓
食味の大幅な改善

***BONE BREAD*として
 製品化予定!**



○令和5年度においては、鯛骨粉パンのさらなる食味の改善に向けて、マスキング剤や雑穀類の検討、トッピング、パン種の検討を行いました。その結果、セミハード系のパン種で、1%のさとうきび抽出物、10%のはだか麦、ゴマやくるみ等のトッピングを加えることで食味の大幅な改善が見られました。本事業から得られた結果を基に、(有)内田パンより製品化される予定です。

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」