

サツマイモ加工食品およびサツマイモ加工食品の製造方法（特許第6112441号）

黄麹菌および白麹菌を用いて米麴を製造し、これを乾燥・粉末化して蒸したサツマイモと混合し、糖化、殺菌・酵素失活して製品とする工程を確立しました。この工程で作られる菓子素材は、黄麹製が甘い芋餡、白麹製は白麹菌が生成するクエン酸により甘酸っぱいフルーツジャムを連想させる芋ジャムとなります。



+



菓子素材の原料と試作品