

技術支援事例 No. 148 / 新製品開発

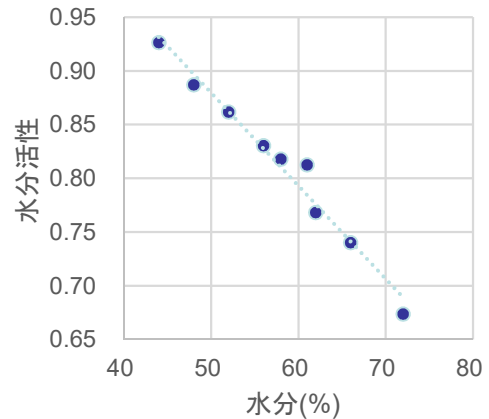
# 発酵技術を活用した 紅芋加工品の開発

## 支援の背景

スイーツ久米島株式会社では、紅芋の一品種である沖夢紫を使用して成形干し芋を製造しています。沖夢紫は、糖度向上を目的とした長期保存でカビや腐敗が発生しやすく歩留まりが低いことが課題です。同社では、歩留りの向上を目的に保存温度や湿度の調整を行ってきましたが十分な解決に至っていませんでした。

## 支援内容

長期保存に代わり、発酵技術で紅芋ペーストの糖化を検討しました。開発・生産コストを抑えるため、①既存施設で製造可能なこと、②製造現場で迅速容易な工程管理が可能なこと、③傷芋やサイズ不足の規格外品が利用できることなどを目標に開発支援を行いました。



干し芋はカビが生えないよう、水分活性を0.8以下に管理する必要があります。製造現場で簡便に水分活性を管理するため、水分と水分活性の関係を調べました。水分を測定することで簡易的に水分活性が求められます。

## 支援の成果

新規設備を導入することなく既存施設のみで製造することができました。水分活性などの製造指標を簡便に測定できる方法を開発しました。規格外品を用いても品質は維持されました。成形干し芋、業務用紅芋ペースト、煎餅などが商品化されています。

