

バナナスターーチを用いたレシピ開発

桜美林大学 坂田淳一准教授 ゼミとの連携

バナナスターーチを用いた料理開発

桜美林大学 坂田淳一准教授よりバナナスターーチを料理に利用してもらえないかとの相談をうけました。バナナスターーチはオーストラリアのバナナの皮を粉状に加工したもので、ビタミン、ミネラルが豊富なうえ、皮の廃棄を少なくすることができます。

しかし、現地では、水と混ぜて飲料としているだけで、料理にはほとんど利用されていないようです。バナナスターーチは水にも溶けにくく、一部が沈殿してしまい、飲料としてもあまり美味しいものではありません。

そこで、水と混ぜて加熱をし、その特徴を確認したところ、昇温に伴い粘性が出てくるため、小麦粉や米粉などのデンプン製食品の代用として利用できるのではないかと考え、幾つかの料理に使用してみました。

廃棄される食材の有効活用

小麦粉の全量をバナナスターーチに置き換えると固さが増し、色も悪くなるため、一部を代替することが良いこともわかりました。バナナの風味があるため、菓子には最適ですが、その分量は、詳細に検討が必要となります。試行錯誤しながら適量を見つけて、より良い割合や調理法を検討しています。小麦粉や米粉の代替を利用できることは、アレルギー対応食品としての可能性もみえてくるのではないかでしょうか。廃棄される食材を有效地に活用することは、環境への配慮にも貢献できると思います。

プロジェクト概要

- テーマ
バナンスターーチを用いたレシピ開発
～桜美林大学坂田淳一准教授
ゼミとの連携～
- パートナー
桜美林大学坂田淳一准教授ゼミ
- 担当教員
小口 悅子 教授
- 実施期間
2016年4月～2017年3月

