

品目分類：作物，技術分類：流通・加工

さつまいもの風味を生かした煎餅の製造方法		情報分類	普及情報
<p>〔要約〕 さつまいもを丸ごと蒸した後，輪切りし，煎餅焼き機でプレス加工することで風味豊かなさつまいも煎餅が製造できる。サクサクした食感の煎餅製造に適する品種は「ベニサツマ」であり，貯蔵したいもを原料にしても食感は変わらない。</p>			
農産物加工研究指導センター		連絡先	099-245-1138
普及対象地域等	食品メーカー	普及見込面積等	5社

〔背景・ねらい〕

さつまいもの加工品は，ペースト，ダイス，いも粉等の一次加工品から油加工品，洋菓子，和菓子など多種多様であり，さつまいもの風味豊かな製品への消費者ニーズは高い。

そこで，さつまいもの風味豊かで油を使わない加工品として，煎餅の製造条件を検討し，さつまいもの新たな販路拡大を図る。

〔成果の内容・特徴〕

- 1 さつまいもを丸ごと15分程度蒸した後，5mm厚に輪切りし，煎餅焼き機で135℃5分間プレス加工することで，風味豊かなさつまいもの煎餅が製造できる（図1，表1，図2）。
- 2 「ベニサツマ」，「安納紅」および「べにはるか」の収穫直後の原料では，サクサクとした柔らかい食感の煎餅が製造できる。貯蔵2か月の原料では品種で煎餅の硬さが異なり，「ベニサツマ」では収穫直後の硬さと変わらないが，「安納紅」と「べにはるか」では糖含量が多くなるため，硬くなる（表2）。
- 3 煎餅は原料いもの貯蔵期間が長いほど糖含量が高くなり甘くなる。収穫直後から5か月貯蔵した「ベニサツマ」で製造した煎餅の食感は，変わらない（表3）。

〔成果の活用面・留意点〕

- 1 蒸した後輪切りしたいもは冷凍貯蔵が可能であり，解凍後，そのまま焼成できる。
- 2 原料いもの品種で煎餅の風味が異なる。
- 3 さつまいも煎餅は吸湿しやすいので乾燥剤を同封する。

[具体的なデータ]

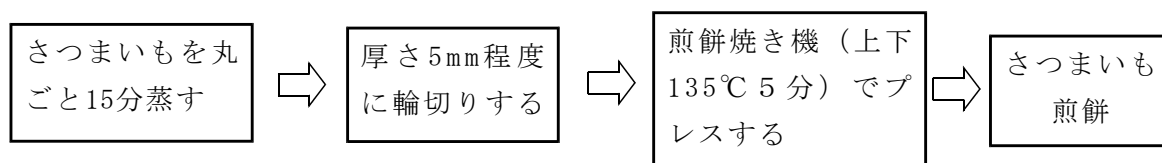


図1 さつまいも煎餅の製造フロー

表1 前処理方法別さつまいも煎餅の糖と風味（品種：ベニサツマ）

前処理方法	糖 (g/100g)		さつまいも風味
	スクロース	マルトース	
丸ごと蒸し後輪切り	6.5	26.9	強い
輪切り後蒸し	6.8	13.7	弱い
輪切り後煮	6.9	13.2	弱い

表2 貯蔵期間と品種によるさつまいも煎餅の糖と硬さ

品 種	糖 (g/100g)		硬さ (gf)	食感
	スクロース	マルトース		
収穫直後				
ベニサツマ	3.6	26.8	600	柔らかい
安納紅	7.7	18.6	889	柔らかい
べにはるか	8.8	22.0	782	柔らかい
貯蔵2か月				
ベニサツマ	6.5	26.9	656	柔らかい
安納紅	10.3	24.9	3,667	硬い
べにはるか	11.7	37.7	3,370	硬い

食感；柔らかい（サクサク），硬い  
硬さ（gf）はテクスチャーアナライザーによる最大荷重

表3 ベニサツマの貯蔵期間別煎餅の糖，硬さの変化

原料の貯蔵期間	スクロース (g/100g)	硬さ (gf)	食感
収穫直後	3.6	600	柔らかい
15日	4.1	574	柔らかい
1か月	4.4	530	柔らかい
2か月	6.5	656	柔らかい
3か月	6.9	632	柔らかい
4か月	7.3	642	柔らかい
5か月	7.8	611	柔らかい



図2 さつまいも煎餅

[その他]

研究課題名：さつまいもを主原料とする低カロリー加工品の開発

予算区分：公募型

研究期間：平成22年度（平成21年～22年）

発表論文等：平成21年度 農産物加工研究指導センター 流通と利用に関する試験成績書