加水分解 オーツ麦粉末上市

濃縮糖化液と乳代替に提案

ピア

健康食品OEM最大手のアピは今春、加水分解オーツ麦粉末「EX－OAT」と濃縮オーツミルク「OAT 糖化液」の本格販売を開始する。国内でも認知が拡大するオーツミルクに着目し、環境に配慮した乳代替素材として、一般加工食品を中心に提案を強めていく。現在はサンプルワークを実施中で、ユーザーからは物性面や自然な甘さなどが評価されている。

新たに投入するEX－OATは、オーツ麦を加水分解して粉末化した製品。粉砕するだけでなく加水分解工程を経ることで、親水性や口溶けが良いことが大きな特長だ。オーツ麦特有の香ばしさやほのかな甘みを有し、小麦粉の一部代替としてパン、クッキーなどの焼き菓子、パスタ、シチューやカレーなど幅広い食品に適する。また荷姿はペーパークラフト袋（20kg）となっている。

OAT 糖化液は、EX－OATを酵素反応で糖化させた液状品で、3～4倍に希釈するとオーツミルクになる原料濃縮液。オーツ麦の自然な甘味を引き出していることが特長で、オーツミルクとしてだけでなく、豆乳と同様に、アイスクリームやヨーグルト、豆腐など用の植物性ミルク原料として展開する。一斗缶およびドラム缶の冷凍品で、今後は冷蔵での出荷も検討していく。

アピでは2019年秋に揖斐川工場、本年に本巣工場に加水分解ラインを新設。デンプンなどの高分子成分を熱と圧力だけで分解し、成分はそのままに粉末化することが可能となり、風味や粘度の調整、消化吸収性の向上、酵素反応時間の短縮、親水性の向上など多様な効果が期待できる。

同社はこの技術を活かせる素材として、近年欧米で定着しているオーツ麦に着目。オーツ麦を加水分解したEX－OATでは、親水性や口溶けの向上、また食品原料としての高い加工適性を持つことを見出した。さらに