



プレスリリース

AITC Press release 2019.11.5

**「大豆を使った低糖質スイーツ」の
商品化技術研修会を開催します！**

農産物加工研究所

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは県庁の組織ではありません。

地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合は、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、「(地独)青森県産業技術センター」又は、当センターの略称「青森産技」をお使いくださるようお願いいたします。

また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。

「大豆を使った低糖質スイーツ」の 商品化技術研修会を開催します！



●研修の趣旨

農産物加工研究所では、農産物の加工・流通技術の習得や加工振興を図るため、(1)農産加工研修会、(2)商品化技術研修会、(3)現地施設研修会を開催しています。

●商品化技術研修とは...

食品企業・農産加工グループ等の加工実務者・指導者・管理者を対象に売れる加工品開発のための新技術(食品加工研究成果等)を習得することを目的とします。

●研修内容「大豆を使った低糖質スイーツ」の商品化技術

日 時： 令和元年11月19日(火) 13:00~15:00

場 所： 地方独立行政法人青森県産業技術センター
農産物加工研究所
(六戸町大字犬落瀬字柳沢91)

講 師： 農産物加工研究所 加工技術部長 清野 貴将

参集(対象) 範囲： 食品企業、農産加工グループ、農業団体、
市町村、県関係機関等



「大豆を使った低糖質スイーツ について」

糖質はからだづくりや機能の維持に欠かせないエネルギー源ですが、とりすぎると様々なリスクにつながることから、近年、「糖質制限」が注目されています。

そこで、良質なタンパク質が多く、糖質が比較的低い「大豆」を使った低糖質スイーツについての講義・実習を実施することにしました。



大豆の特徴

- スイーツに大豆粉を使用した場合、小麦粉に比べてカロリーは高くなりますが、タンパク質が約5倍になります。
- 糖質は小麦粉の約4分の1になります。

※米粉の糖質は、小麦粉と同程度です。

- おから、豆乳、豆腐、きなこ、大豆粉など種類が豊富で、様々なスイーツを作ることができます。
- 食感や風味が特徴的なので、小麦粉と併用するなどの工夫をすることで食感や風味をお好みに調整することができます。

	大豆粉	小麦粉
エネルギー	440 kcal	367 kcal
タンパク質	41.6 g	8.3 g
脂質	16.5 g	1.5 g
炭水化物	33.0 g	75.8 g
糖質	19.3 g	73.3 g
食物繊維	13.7 g	2.5 g
食塩相当量	0.0 g	0.0 g

※配合割合はほぼ同じ



取材依頼先の詳細

- 所在地 : 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢 9 1
- 連絡先 : 農産物加工研究所 (0176-53-1315)
- 担当者 : 加工技術部 清野、佐々木、山田

