

# サクサクとした新食感の黒糖の製造技術

減圧脱気で膨張させながら固化することにより、空隙を多く含む黒糖(エアイン黒糖)の製造技術

## 研究開発の背景

- ・流通している黒糖製品は、「味」、「香り」や「形」に着目したものが多く、「食感」に特徴付けられた製品はほとんど見られない。
- ・黒糖製品に新たに「食感」の特徴を付加できれば、黒糖消費の拡大が期待される。

## 研究成果の内容

### 空隙を多く含む黒糖(エアイン黒糖)製造技術

- ・減圧脱気で膨張させながら固化することで、空隙を多く含む黒糖(エアイン黒糖)を作ることができる。
- ・エアイン黒糖は、従来法で製造する黒糖の約2倍に膨張し、サクサクした軽い食感を呈する。



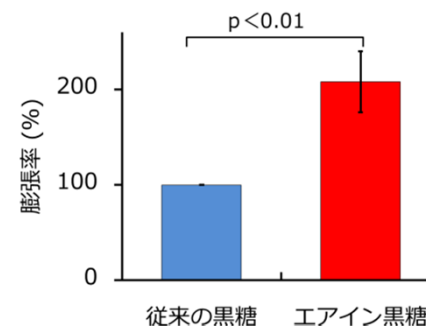
導入メリット

高付加価値黒糖は販売価格を高く設定できる

- ・実施許諾を受けている商品の販売価格は従来品の10倍以上

原料は同サイズの黒糖の半分程度

様々な製品へ応用可能



エアイン黒糖の膨張率



エアイン黒糖の製品例

\*膨張率: 縦1.5cm×横1.5cm×高さ17cmの亚克力製の型で黒糖を試作し、従来法で製造した黒糖の高さを100%とした時の値。

チョコレートコーティングしたエアイン黒糖

## 期待される効果

- ・高齢者や観光客、若い世代にも受け入れられ易い黒糖であり、黒糖の消費拡大が期待される。
- ・黒糖の新製品開発を推進することが期待される。

開発機関: 沖縄県農業研究センター、予算区分【沖縄振興特別推進交付金】

導入をオススメする対象  
黒糖製造業者、菓子製造業者