

平成22年度農山漁村6次産業化対策事業  
**課題名：豆腐加工残渣による健康食品の商品化技術**  
 (研究期間 H22.10～H23.3)

■協議会名

豆腐加工残渣による健康食品  
の商品化技術実証協議会

■実証事業者名

四国化工機株式会社

■課題概要

豆腐製造工場から大豆絞り粕（おから）が大量に発生しており、この一部は酪農家に提供し、一部を乾燥おからにして、極力産業廃棄物にならないようにしているが、利用用途も限られコスト的にも採算性がない。しかし、おからは蛋白質及び食物繊維等の有効成分が多く残っており、食品に有効に利用することが必要である。そこで、徳島県立工業技術センターの豆腐及び麺類の製造技術指導を受けて、食物繊維強化の豆腐とスパゲティの試作を行い食物繊維強化食品として商品化を図り、地域経済の活性化につなげる。

■達成目標

- 乾燥おからの平均粒度を30μm以下とする
- 微粉碎おからを混合して食物繊維3%含有の豆腐を商品化する
- 微粉碎おからを混合して食物繊維6%含有のスパゲティを商品化する

■期待される成果、効果

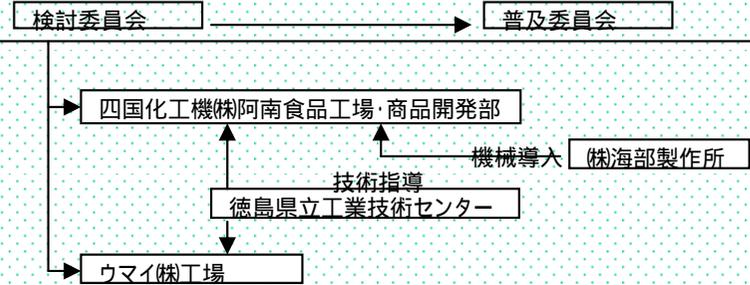
- 高食物繊維含有食材としておからの高付加価値化が可能となる
- 食物繊維含有の健康食品として豆腐、スパゲティの新商品が生まれる
- 高食物繊維含有のうどん、ラーメン、菓子、パンなどの新商品が生まれる

■問い合わせ先

四国化工機株式会社  
 担当 大田昌平 TEL 088-698-4141 FAX 088-698-7391  
 E-mail info@shikoku-kakoki.co.jp

■研究実施体制

豆腐加工残渣による健康食品の商品化技術実証協議会  
 会員  
 徳島県立工業技術センター  
 四国化工機(株)  
 ウマイ(株)  
 (株)海部製作所



■成果

乾燥効率改善・洗浄性向上

粉碎機導入



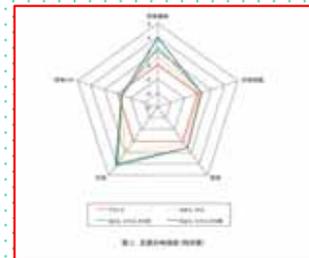
安心・安全  
 平均粒度38μm

乾燥おから



スパゲティの破断荷重値 (g)

	破断荷重値
おから添加0% (対照)	293.6 ± 15.2
おから添加率 5%	114.1 ± 12.0
おから添加率 15%	54.8 ± 7.8



**成果**  
 食物繊維強化健康食品  
 新しいジャンルの商品の誕生

豆腐・スパゲティに混合  
 食物繊維混入食品