

事項	クッキー入りそばアイスの加工法																											
ねらい	そばを原料とした加工品としてクッキー入りそばアイスの作り方を検討したところ、有効な加工法が明らかとなったので参考に供する。																											
指導参考内容	<p>1 アイスメイク用クッキー材料 (g)</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>そば粉</td> <td>バター</td> <td>砂糖</td> <td>卵</td> </tr> <tr> <td>200</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1個</td> </tr> </table> <p>2 アイスメイク用クッキーの加工工程 平成16年度指導参考資料「そばクッキーの加工法」に準ずる。</p> <p>3 クッキー入りそばアイス用アイスキックスの材料 (g)</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>牛乳</td> <td>生クリーム</td> <td>調理焙煎そば</td> <td>砂糖</td> <td>マルトースシロップ</td> <td>脱脂粉乳</td> <td>ブドウ糖</td> <td>安定剤</td> </tr> <tr> <td>1,488</td> <td>224</td> <td>130</td> <td>112</td> <td>84</td> <td>56</td> <td>18</td> <td>13</td> </tr> </table> <p>4 調理焙煎そばの調製方法 そばの実から殻を除去し、フライパンでから煎りする。耐熱性の袋にから煎りしたそばの実と4倍量の水を入れ密封し、30分間蒸煮する。</p> <p>5 クッキー入りそばアイスの加工工程</p> <pre> graph TD A[混合・殺菌] --> B[冷却攪拌] B --> C[クッキー添加] C --> D[包装] D --> E[硬化] </pre> <p>混合・殺菌 パステライザーで、アイスキックス原料を混合、殺菌する。</p> <p>冷却攪拌 アイスキックスをアイスクリームフリーザーで冷却攪拌し、8割程度まで仕上げる。</p> <p>クッキー添加 砕いたクッキーをアイスキックス重量の10%加え、冷却攪拌し、アイスを仕上げる。</p> <p>包装 アイスクリームカップに空気が入らないようにすり切り充填する。</p> <p>硬化 冷凍庫で硬化させる。</p>				そば粉	バター	砂糖	卵	200	100	100	1個	牛乳	生クリーム	調理焙煎そば	砂糖	マルトースシロップ	脱脂粉乳	ブドウ糖	安定剤	1,488	224	130	112	84	56	18	13
そば粉	バター	砂糖	卵																									
200	100	100	1個																									
牛乳	生クリーム	調理焙煎そば	砂糖	マルトースシロップ	脱脂粉乳	ブドウ糖	安定剤																					
1,488	224	130	112	84	56	18	13																					
期待される効果	そばの用途・消費拡大が図られる。																											
利用上の注意事項	調理焙煎そばは、から煎りしたそばの実に4倍量の水を加え、鍋等で煮ることによっても調製できるが、風味・保存性とも前記の方法が優れる。																											
担当	青森県ふるさと食品研究センター農産物加工指導センター	対象地域	県下全域																									
発表文献等	平成14年度 農産加工試験成績書 平成15年度 農産物加工指導センター試験成績概要集																											

【根拠となった主要な試験結果】

表1 試作アイスミックスの評価 (平成15年 青森ふ研加工セ)

区名	外観	風味	硬さ	総合評価
市販アイスミックス (富士クリップデラックス)	○	△	○	○
試作アイスミックス (調理焙煎そば入り)	◎ 薄い茶色	◎ そば茶風味	○	◎

(注) 官能検査は農産物加工指導センター職員による

表2 試作アイス添加用クッキーの材料 (g) (平成15年 青森ふ研加工セ)

区名	そば粉	バター	ショート ニング	砂糖	卵	ベーキング パウダー
試作A	200	100	—	100	1個	—
試作B	200	—	100	100	1個	2

表3 試作アイス添加用クッキーの評価 (平成15年 青森ふ研加工セ)

区名	クッキーとして食す場合	アイスに添加する場合
試作A	× 食感が硬い	◎ 砕けず、適度な食感を有する
試作B	◎ サクサク感	× 攪拌時に砕けるため不適

(注) 官能検査は農産物加工指導センター職員による