

圧ぺん大豆で脱皮せずにテンペを製造できる

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

1 部門名

食品－食品－加工

2 担当者名

中村孝志、佐藤綾香

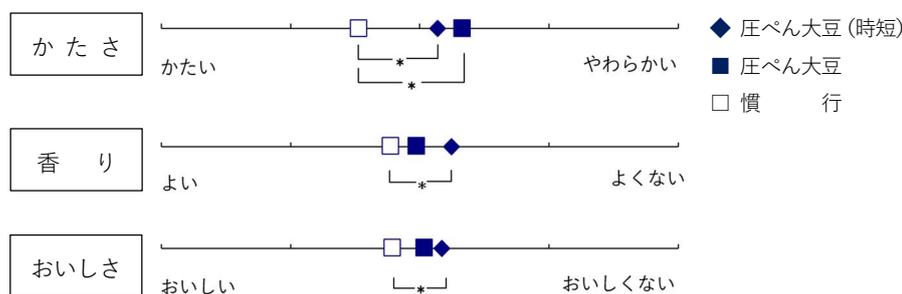
3 要旨

健康志向や植物由来の代替肉への関心の高まりにより、消費需要が期待できる大豆発酵食品テンペは、小規模生産においては人手による脱皮に長時間かかる点が製造上の問題となる。皮ごと潰した圧ぺん大豆を脱皮せずに用いると、皮を含んでいても食味が低下せず、やわらかな食感のテンペを製造できる。

- (1) 圧ぺん大豆を用いて製造したテンペは、食味官能試験の結果、慣行と比較して香りとおいしさの評価で差がなく、やわらかい食感となった（図1、2）。
- (2) 煮沸時間の短縮（20分間）を試みた結果、製品は外観上の問題はないものの香りとおいしさの評価が低下したことから、煮沸時間は通常（40分間）程度が望ましい（図1、2）。



図1 テンペの製造工程



圧ぺん大豆で製造したテンペ

図2 テンペの食味官能評価

*のデータ間には危険率5%で有意差がある（シェッフェの一対比較法（中屋の変法）による）

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和5～6年度
- (2) 研究課題名 県産農産物の加工技術の開発

5 主な参考文献・資料

- (1) 農文協，地域資源活用 食品加工総覧，第5巻，p.309-318