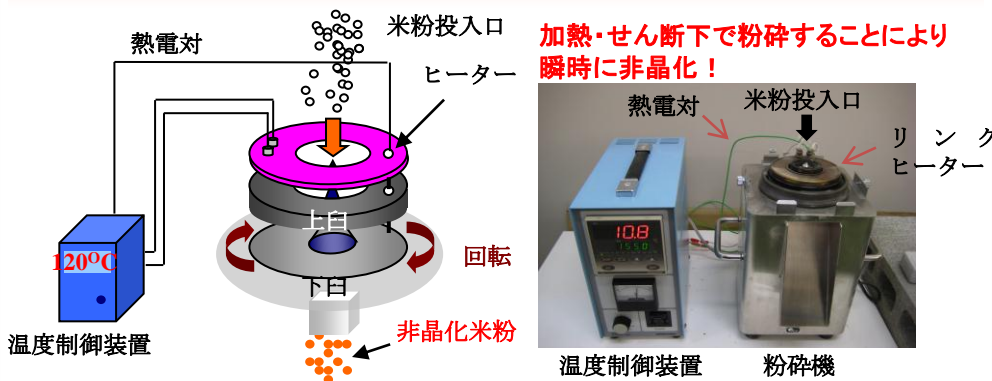


澱粉の新しい非結晶化技術とその応用

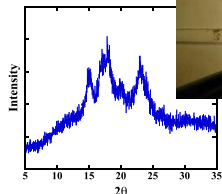
キーワード: [澱粉、アルファ化、生分解性、レオロジー、成形加工]

教授 西岡 昭 博

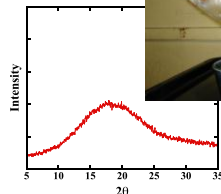
新規非晶化米粉（アルファ化米粉）製造技術



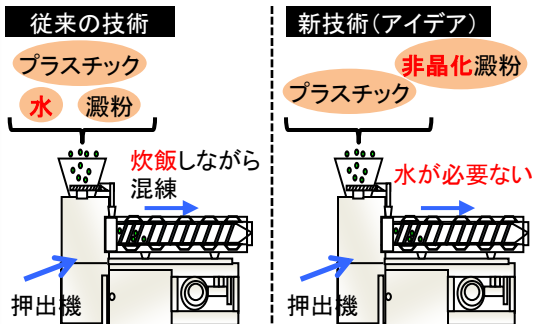
ベータ米



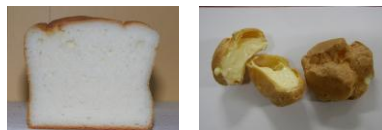
アルファ化米



澱粉/プラスチック複合材料



他の穀物粉への応用



澱粉を含むすべての穀物粉へ応用可能!

内容:

天然高分子材料の一つである「澱粉」に着目し、全く新しい澱粉の非結晶化手法を開発しています。本技術によって簡便に得られた非結晶性澱粉は米粉100%による製パンなど、従来不可能であったグルテンフリーによる加工を可能とすることが分かりました。さらに、新規非結晶化米粉は、澱粉/プラスチック複合材料などへも応用可能と考えています。生分解性樹脂にブレンドすることで、非晶性澱粉が高度に分散したエコプラスチックを作成することが出来ます。我々が開発した新しい澱粉の変性技術を用いた様々な用途展開やその可能性について検討しています。

分野: 機能高分子工学分野
専門: 高分子物性工学、プラスチック成形加工、レオロジー

E-mail nishioka@yz.yamagata-u.ac.jp

TEL&Fax: 0238-26-3207

URL: : http://nishioka-lab.yz.yamagata-u.ac.jp/

