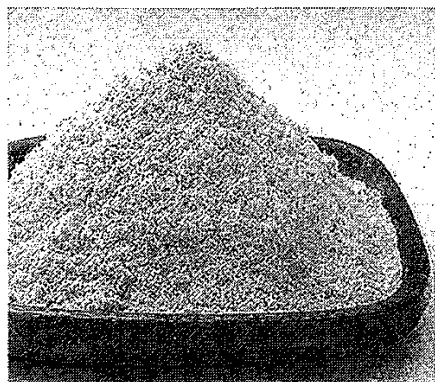


2021年(令和3年)3月1日(月曜日)

日本食糧新聞 The Japan Food Journal 【第3種郵便物認可】

# 4月から本格販売

## ゴドー「オートミルクパウダー」 βグルカン アレルゲンフリー など含む



βグルカンを含む植物性のヘルシーな「オートミルクパウダー」

化学品や産業資材、食品などを取り扱うゴドーは、オート麦由来のオートミルクを粉末化した「オートミルクパウダー」を開発し、4月から本格的に販売を開始する。βグルカンを含むアレルゲンフリーの食品素材として、飲料や乳製品、製菓・製パン、デザート業界などに売り込む。欧米はもともと日本でもオート麦やオートミルクを使った商品の開発が進んでおり、取り扱いきやすいパウダー製品が展開されることでマ

ーケットが一気に拡大しそうだ。原料となるオート麦はビタミンやタンパク質、食物繊維を豊富に含む穀物。特に水溶性食物繊維のβグルカンは腸内環境を整え、血圧低下作用や血糖値上昇抑制作用などが報告されている。このオート麦を糖化させてできた濃縮オートミルクを、パウダー状に加工した食品素材が「オートミルクパウダー」だ。濃縮オートミルクをスプレードライ加工した粉末状の「GDF」

と、顆粒状にした「GDK」の2種類をラインアップする。粉末タイプは製菓・製パンやブレミックス用などに最適。ほのかな穀物の香りで口当たりも滑らかだ。水に溶けやす

い顆粒タイプは飲料や乳製品向けに提案する。いずれも味にクセがなく、甘酒のようなほんのりとした甘味が特徴。果汁など酸性素材と合わせても固まりに

く。糖化による自然な甘みやミルク感を付与できるため、中食や外食、学校給食、病院・介護食など幅広い分野での利用が期待される。

国内製造品は珍しいため「さまざまな業種・業態のお客さまからサンプル依頼の引き合いがある」（食品事業部）という。

健康意識の高まりでオートミルクや豆乳、アーモンドミルクなどを含む植物性ミルクのマーケットは拡大基調にある。特にオートミルクは牛乳や豆乳に比べ低タンパクで、ナッツ系ミルクよりも低脂肪な点で人気が高い。

同社ではもともとオートミルクの濃縮液を扱っていたが、保管のしやすさやハンドリング性に優れるパウダータイプを求め、1月に「オートミルクパウダー」として商品化に着手。

日本国内でもオートミルク製品がようやく店頭に並び始めたが、食品素材としての活用はあまり進んでいない。このほどユーザーにとって取り扱いきやすいパウダー製品が上市されることで、オートミルクを原料にした飲料や加工食品の開発が進みそうだ。（涌井 亮）