

濃縮オートミルク

オート麦を、「ペースト」原料として提案

～ 「食べる」から、「飲む」そして「デザート原料」へ、毎日美味しく摂取しやすく活用できます ～



オート麦は、燕麦(エンバク)とも呼ばれオートミールやグラノーラなどに加工され食されています。
ビタミン、ミネラル、そして**食物繊維**を豊富に含み
欧米を中心に栄養価の高い健康食品として注目されています。



オート麦 製品

- ・ 栄養価がメリット
- ・ 食べやすさに課題

栄養価の高いオート麦を酵素糖化、**砂糖を使用せずに濃厚な甘さ**を付与できます



濃縮オートミルクは、オート麦を糖化した**液体原料**です。
加熱殺菌済、**粒無タイプ**で充填や加工がしやすくなっています。
穀物を使用しながら、製法により滑らかな口当たりです。
シンプルな処方で、栄養価が高い健康飲料として活用できます。

	濃縮オートミルク
Brix	36.0±3.0
原料	オートフラワー
使用商品の表示例	オート麦糖化物
賞味期限	製造より12ヶ月(冷凍-18℃以下)

※ 『濃縮オートミルク』飲用の場合は、1.5倍(Brix24前後)に希釈頂くと最適です。

広がるオートミルクの可能性

～ オート麦糖化による甘み・ミルク感があり、様々な用途に提案できます ～



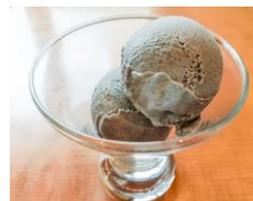
飲料



オートバター
(フィリング)



菓子原料



アイスクリーム



生地への配合

濃縮オートミルク

オート麦トレンドと、植物性ミルクの両立

～ 欧米を中心に広がるオート麦、栄養価の高い「植物性ミルク」としたものが濃縮オートミルクです ～

オートミール(シリアル)の需要拡大

オートミールはオート麦(エンバク)を食用とする最も一般的な調理法で、水溶性&不溶性の食物繊維が豊富に含まれており、満腹感もあるので忙しい朝食に最適といわれます。(低GI食品)

ここ数年は、より健康価値を訴求できるシリアルとして輸入オートミールの需要が拡大し、もともと味の決まっているグラノーラやコーンフレークに比べ、自分好みにアレンジできることから習慣化しやすいことも支持されています。[2019年6月2日 食品化学新聞社より抜粋]

最近では、「オーバーナイトオート」(オートミールを牛乳や豆乳などのミルクに一晩ひたしたもの)が海外にて流行。カリカリ食感のオートミールは、一晩でもちもち新食感となり、消化機能がまだ働ききいていない朝でも、身体に優しく頂けると海外セレブの間で話題になっています。



注目される「植物性ミルク」

米コーヒーチェーン大手のスターバックスは7日、メニューにオート麦を原料とする植物由来代替牛乳であるオートミルクを使用した飲料を導入した。ビーガン(絶対肉食主義者)の代替乳製品需要の高まりに応え、市場を開拓する狙いがある。この飲料は、米中西部の1300店舗で提供されるという。

健康や環境面での理由から牛乳を避ける消費者が増加しており、植物由来ミルクの人気が高まっている。。[2020年1月7日 ロイターより抜粋]



出展: 日本経済新聞

オート麦由来のβ-グルカン

～ オーツ麦(エンバク)の水溶性食物繊維の大部分はβグルカン ～

オート麦の水溶性食物繊維の大部分は「βグルカン」です。保水性と吸着性に優れた特徴を持ち、腸内環境の改善の他満腹感を得やすいことから、食べ過ぎを防ぐ効果もあります。

オート麦は小麦と比べ、たんぱく質や脂質が多く含まれておりオートミールと同じく、「濃縮オートミルク」も全粒穀物であるため精白された他の穀物と比べて、多くの食物繊維やミネラルを取ることができます。



オート麦由来のβグルカン作用

血圧低下作用

排便促進作用

免疫機能調節作用

血糖値上昇抑制作用

血中コレステロール値上昇抑制作用

※ 本効果は、β-グルカンで報告されている効果であり、濃縮オートミルクの効果を保証するものではありません