

低糖質パンの開発支援

産学官連携で製品化

松山商工会議所（愛媛県）は、地域産業の活性化を目的として愛媛大学などと連携し、会員企業のニーズと大学の研究シーズ（製品化の可能性のある技術やノウハウ）のマッチングを行っている。同取り組みにより、会員事業所から「愛媛県産はだか麦を活用した低糖質パン」が開発された。4月末に販売開始されるとメディアにも取り上げられ好評を得ている。

開発された低糖質パンは、原材料に消化されにくいんでんぶんを配合することで糖質を一時的に抑制したもの。「糖質が気になる人にもおいしいと感じる低糖質パンを開発したい」との相談が同所に持ち込まれたことをきっかけに平成27年、新製品開発に関わる調査・研究を行なう「ライフサポート研究部会」（えひめ産業振興財団の産業支援事業）を開設し、産学官連携による研究開発

A wooden plate filled with golden-brown crescent rolls, some with a sugar glaze, arranged on a light-colored surface.

①低糖質パン各種②研究部会の模様



試験を行う形で約2年かけ製品化を実現した
(下図参照)。

やリビーダーも増えて
いるという。今後はさ
らに糖質50%オフのパ
ン開発を目指し研究を
継続していく予定だ。
同所は、これまでも
企業の新製品開発に当
たり大学とのマッチング
を行ってきた。昨年

