



東南アジアの機能食品を美味しいケーキに仕上げました

東南アジアの食用植物である食用カンナについて、産官学連携で共同研究に取り組み、茎葉部は、土佐あかうしの飼料へと、根茎部は、機能性食品へと、応用研究を進めてきました。学生のアイデアで、根茎部を加工検討し、ヘルシーで美味しいケーキへと変えました。一度味わえば、翌朝、ヘルシーさが実感できます。

◆県大スイーツ カンナケーキ

◎原材料…食用カンナ、砂糖、卵、バター、米粉、米粉(含グルテン)、ベーキングパウダー、塩、バニラエッセンス ◎保存方法…直射日光を避け常温にて ◎賞味期限…3日間(開封後は賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください) ◎アレルギー表示…卵、小麦

◆食品づくり支援内容の展示を行う

◎レシピ・調理検討(仕様等、相談に応じて) ◎美味しさ試験(官能評価) ◎保存性試験(予備試験のみ)

University of Kochi

高知県立大学

URL <http://www.u-kochi.ac.jp/>

事業概要 本学は、地域・現場の重要課題を取り上げ、それらを解決する研究を戦略的にすすめています。また、国内外に向けて高い水準の研究成果を発信しながら、地域社会に研究成果を還元しています。

代表者 学長 野嶋 佐由美 **設立** 1949年

高知市池2751-1

Tel.088-847-8815

Fax.088-847-8605

E-mail ers@cc.u-kochi.ac.jp