

## 温湯処理により杵搗き生餅の製造時間が短縮できる

無糖無添加物の杵搗き生餅製造において、糯米を洗穀後、蒸し処理前に温湯処理を実施することにより従来の浸漬を実施しなくてもよく、杵搗き生餅の製造時間を約2時間30分に短縮できる。

図1は、従来法と温湯浸漬処理を実施した際の加工工程図とタイムスケジュール例を示したものである。

温湯浸漬処理を実施することにより、緊急の注文があった場合でも当日の準備で出荷対応が可能となる(図1)。

ヒメノモチの杵搗き生餅の製造における温湯処理条件は、50 / 1~2時間、または55 / 1時間程度である。その際、餅をやわらかく保てる時間を48時間程度まで延長できる(図2)。こがねもちでは、50 / 2時間処理が望ましい(図3)。

温湯処理の温度または時間が過度であると硬化促進される場合があるので注意を要する。

恒温器がない場合は、随時温度計測し、浸漬温湯交換や差し湯するなどして、温度の維持に努める。その際は50~55の範囲に維持し、処理時間は1時間とする。

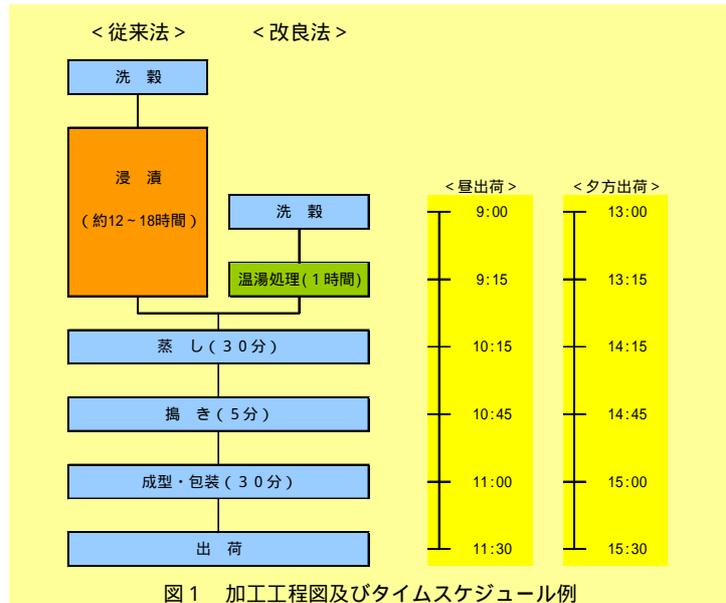


図1 加工工程図及びタイムスケジュール例

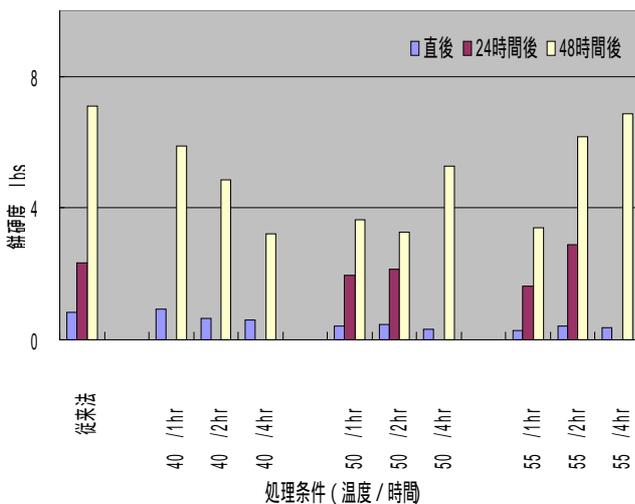


図2 ヒメノモチ(杵搗き)の硬度変化

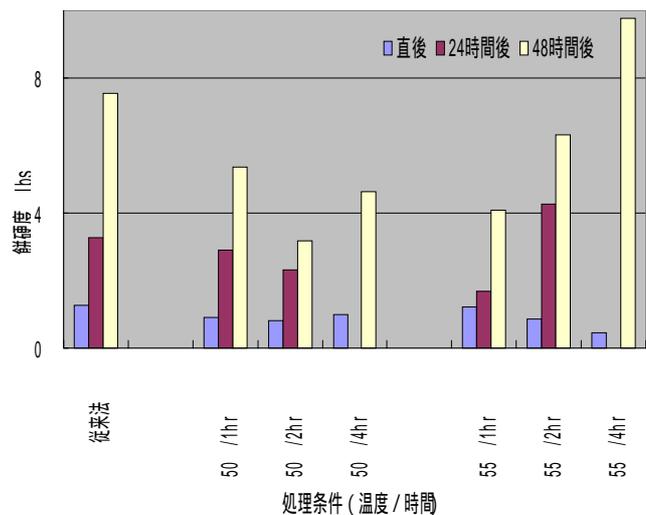


図3 こがねもち(杵搗き)の硬度変化