

2015年(平成27年)2月28日(土曜日)

アレルギー対応デザート

名古屋学芸大(日進市)と食品メーカー「フルーツライフ」(名古屋守山区)は、卵、乳、小麦のアレルギーに対応したひなまつりケーキなどデザートを開発した。三月から一般向けにインターネット販売を始める。

(並木智子)

開発したのは、小麦を使用して、学校給食用のデットの代わりに米粉を使用したザートを開発、県内外の抹茶入りスポンジの自給体で採用されてや、牛乳ではなく豆乳を使った。昨年十一月から合わせたケーキやマフを開発、学生が代替食材インなど五種類。卵など調理方法を研究は、重曹と苦みを抑え、全国の学校給食でる食品を組み合わせてザートを手掛ける同社代替品を作った。食品と大量生産に向けた準備や海を合わせる夕備をしてきた。

イミングを工夫して仕上げた。関係なくおやつを楽しんで一年前から産んでもらえるよう日進市内の食物アレルギー学共同地域連携開発と

のある子や親でつくるアレルギーの会「ふちヴェール日進」が味の助言や要望などで協力した。

二十七日に同大であった発表会で、会の大

学生らが協力して開発したアレルギー対応のケーキ-日進市の名古屋学芸大で



名古屋学芸大生が企業と開発 来月から販売

平瀬依さん(左)は出来栄に「なによりおいしくて、とてもうれい。対応の食品がでる」と元氣ももらっている」と喜んだ。同大管理栄養学部四年の野本真緒さん(右)は「代わりの食材や化学反応を調べて実験のように何度も研究した」と振り返った。同社の佐野利治社長(左)は「今後も季節にあつたデザートを作りたい」と話していた。

価格は未定だが、通常のケーキと同程度にし、ホールケーキ5号で三千五百〜三千八百円の予定。同社のホームページから購入可能で、冷凍の状態で発送する。(徳同社)052(739)3677