

## Web-1.8.16 とうもろこし粉の加工

- コーンミールは、とうもろこしをそのまま粉砕したもので、全粒コーンミールと胚芽の多くを除いたコーンミールがある。なお、コーングリッツのうち、粒度の細かい部分もコーンミールとよばれる。
- コーングリッツは、胚乳部を挽き割りにしたもので、この工程で生じた微粉部をコーンフラワーとよんでいる。コーングリッツはおもに硬質胚乳部、コーンフラワーは粉質胚乳部よりなっている。
- コーンフレークは、コーングリッツに調味液(砂糖、食塩、水、麦芽糖など)を加え加熱後、乾燥させ加圧・成形し、焼き上げたものである。
- コーンスターチは、うるち種とうもろこしの馬歯種から生産される。そのほか、品種改良により生み出された高アミロース種とうもろこし(アミロメイズ)からハイアミロースコーンスターチが、もち種とうもろこしからワキシーコーンスターチが生産される。ウェットミリングにより胚を取り除いて摩砕し、外皮とタンパク質を分離して得られたデンプン液をろ過、乾燥して作る。