

Qué hace tan atractiva  
a la harina de arroz japonesa

# KOMEKO

魅力たっぷり日本産米粉  
秘めたる特徴を紹介

## Los productores y distribuidores de harina de arroz japonesa KOMEKO satisfacen la creciente demanda de alimentos sin gluten

Existe una creciente demanda de alimentos sin gluten en Europa, Norte América y otros países, además de en Japón. El mercado global sin gluten ascendió a 3.500 millones de dólares en 2016, y para 2020 se espera que supere los 5.000 millones de dólares (según un documento de la JFOODO). En Japón se está produciendo una tendencia similar. Como el arroz no contiene gluten en su composición, cada vez más productores se inclinan por elaborar harina de arroz KOMEKO y una amplia gama de productos derivados. En su proceso de elaboración se evita cuidadosamente cualquier tipo de mezcla con gluten o harina de trigo.

## グルテンフリー食品需要に対応する 日本の米粉製造販売事業者

欧米を中心とした海外でグルテンフリー食品需要が増えています。2016年の世界のグルテンフリー市場は35億USD。2020年には、50億USD超になると見込まれています(JFOODO資料)。日本国内でも同様な傾向にあります。米は成分としてグルテンを含んでいません。こうしたことから日本国内では近年、グルテン・小麦等の混入防止を徹底した米粉やその米粉を利用した商品の製造に取り組むメーカーが増えてきています。

## El máximo contenido en gluten para poder etiquetar como "sin gluten" en Norte América y Europa es de 20 ppm

Tanto la Comisión Europea (CE), como la Administración de Medicamentos y Alimentación de EE.UU. (FDA, en sus siglas en inglés) y otros organismos, han creado normas para el etiquetado "sin gluten" indicado para las personas con la enfermedad celíaca, provocada por el gluten de los productos que contienen harina de trigo. El criterio exigido para etiquetar como sin gluten en estos países es de 20 ppm (partes por millón).

\* La Organización para la Certificación sin Gluten (GFCO, en sus siglas en inglés), una ONG estadounidense, ha establecido como criterio de contenido en gluten 10 ppm o menos, y emite una certificación de calidad a los productos que cumplen este criterio, tras una evaluación llevada a cabo por dicha organización.

## 欧米等の「グルテンフリー表示」 基準のグルテン含有量は20PPM

欧州 (EC: 欧州委員会) やアメリカ (FDA: 米国食品医薬品庁) などでは、麦類に含まれるグルテンが誘発する「セリアック病」の対策用に「グルテンフリー表示」が制度化しています。表示の基準となるグルテン含有量は20PPMです。

\*アメリカの非営利団体の認証機構 GFCO は、製品のグルテン含有量を10PPM以下という基準を設けて、GFCOの審査により基準を満たしていると認められると認証マークを付与しています。

## 日本の「ノングルテン表示」はグルテン含有量「1PPM以下」

El máximo contenido en gluten para poder etiquetar como "Non gluten" en Japón es de 1 ppm o menos

La tecnología de las empresas japonesas para la medición de proteínas es la más avanzada del mundo. Su límite práctico es de 1 a 2 ppm. Esta tecnología se emplea para optimizar la harina de arroz KOMEKO con un contenido en gluten de 1 ppm o menos con el etiquetado "sin gluten". Además, se ha creado un sistema de certificación externo para productos elaborados a partir de la harina de arroz KOMEKO sin gluten. Dichos productos con certificados de calidad están ya a la venta en los comercios.

日本企業のたんぱく質定量技術は、世界でも最高水準にあります。その実用可能な限界値は1~2PPMとされています。この技術を活用してグルテン含有「1PPM以下」の米粉を「ノングルテン表示」でアピールすることができるようになりました。また、ノングルテン米粉製品の第三者認証制度がスタート、認証マークが付与された米粉製品が、店頭にお目見えしました。

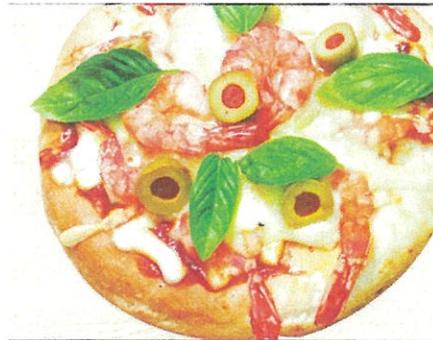


## Su alta capacidad de procesamiento facilita su uso potencial como ingrediente para una amplia gama de alimentos

El desarrollo de la tecnología para la producción de harina de arroz KOMÉKO alcanzó su máximo apogeo en la década de los años 90 del siglo pasado, con el objetivo de crear alternativas al trigo. Los avances en la tecnología para la molienda de harina permitió la elaboración y expansión del uso de la harina de arroz KOMÉKO molida fina (harina de arroz KOMÉKO nueva), así como su uso en todo tipo de alimentos, incluidos el pan, dulces, fideos para ramen y pasta en general. Además, presenta un excelente equilibrio de aminoácidos y una muy baja tasa de absorción de aceite, siendo muy versátil para cocinar.

### 加工適性に優れ、幅広い食材の原材料として利用が可能

日本では1990年代から小麦代替を目的にした米粉技術開発が本格化しました。この製粉技術の向上できめ細かな微細米粉（新規米粉）が製造・普及しパンやケーキ、ラーメン、パスタなど幅広い食材としての利用が可能になっています。また、優れたアミノ酸バランスや油の吸収率が低いなど、調理性にも魅力に溢れています。



**CAPnet**  
Country Arroz Promote Network

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

Non Profit Organization Country Riceflour Promote Network of Japan

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-21 大手町モダンビル702 TEL 03-5283-7633 FAX 03-5283-7634  
702 Ootemachi Modem Bldg, Kandanshikicho 1-21, Chiyoda-ku, Tokyo 101-0054, JAPAN  
TEL +81-3-5283-7633 FAX +81-3-5283-7634 E-mail:komekomeijin@gmail.com URL:http://www.cap-net.jp

本パンフレットは農林水産省の「平成29年度コメ・コメ加工品輸出支援事業」で作成しました。

La publicación de este folleto ha sido financiada por el Proyecto Especial del 2017 para Apoyar la Exportación de Arroz y Productos Derivados del Arroz del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón.