

◎主な研究成果のご紹介

◆地域資源を活用した加工品開発

【目的】地域資源を活用した加工品・加工技術を開発する。

【結果】素材の特性を活かしつつ食味の向上を実現した。

【今後】新規加工品開発により企業・団体の製品開発を促進する。



うにだれ



海峽サーモン生ハム風

◆マツモ、ダルスの機能性成分と加工品開発

【目的】機能性成分の探索と加工品開発を行う。

【結果】多数の機能性成分が検出された。スープ等の加工品を開発した。

【今後】大学と連携して、さらなる機能性の研究を行う。



機能性成分



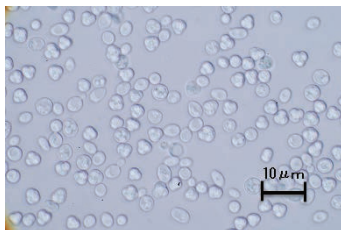
マツモフリーズドライスープ

◆地域由来有用微生物の活用

【目的】有用微生物を活用した発酵食品を開発する。

【結果】地域由来酵母選抜とその酵母を利用したパンを商品化した。

【今後】特性を活かした加工品の開発と普及を行う。



地域由来の酵母



パン

◆ミズダコ内臓の機能性成分探索と加工品開発

【目的】機能性成分の探索と品質保持技術開発、加工品開発を行う。

【結果】内臓には腕と同等以上のタウリンが含まれることが確認された。内臓の加工品を開発した。

【今後】一般成分、アミノ酸の組成、品質保持技術及び加工品開発を行う。

タウリン分析結果

	タウリン (mg/100g)
腕	916
胃	991
盲囊(もうのう)	1,120
エラ	1,240
エラ心臓	1,005
心臓	1,242
卵巣	1,208
消化腺	1,330



ミズダコ内臓加工品

◎事業者支援のご紹介

地域で生産される農林水産物を活用して、地域色豊かな加工食品を開発するとともに、商品開発の支援、商品の改良に関する指導を行っています。



十割そばとつゆセット



マグロ漬け丼



ヘルシー惣菜製造実習



しもりん
(ヘルシー惣菜キャラクター)