



食品総合研究所だより

第3号 平成22年 3月26日発行

※左図は地方独立行政法人青森県産業技術センター（AITCは略称）のシンボルマークです

青森県内3か所で展示試食会を開催しました

食品総合研究所では、企業等に対する加工技術相談・指導のほか、新たな加工技術や加工品開発を行っています。その成果を食品加工関係企業、関係団体などの皆さまにお知らせするため、展示試食会を開催しています。

今年、3月11日青森市、3月15日鯺ヶ沢町、3月23日八戸市【写真右：展示試食会の様子】で開催しました。それぞれの各地域に合わせた水産物の加工品を展示するほか、下北ブランド研究所や農産物加工研究所の協力を得て、農産物などさまざまな原料を用いた加工品も紹介することができました。今回は、展示試食会に展示した加工品の一部をご紹介します。



①小ダイ焼かずに焼き魚風（レンジ用）【写真左】

焼き魚は食べたいけれど、煙を出すのがイヤ！という方のための、レンジで簡単に調理できる焼き魚風調理品です。冷蔵保存もできるので、取り扱いも簡単です。小ダイ以外の魚種にも応用が可能です。

②アブラツノザメ味噌漬け【写真右】

サメもおいしく食べられます！という加工品の例です。水晒しをすることでサメ特有の匂いを抑えた味噌漬けの改良品。白身魚を食べているようでご飯にもよく合う一品です。



青森での合同展示試食会は、水産物や農産物の加工品、合わせて30品目の出品になり、来場者は、97名で土地柄、加工業者以外の来場も多くなりました。

また、鯺ヶ沢町、八戸市の展示試食会には、主に水産加工に携わっている方に多数来場していただき、詳しい加工方法などの問い合わせや展示品に関する多くのご意見をいただきました。お忙しい中、本当にありがとうございました。

開 発 品 の 商 品 化

当研究所では、先に紹介した展示試食会などで開発品の紹介を行っていますが、これら開発品が商品となるケースは、当研究所が開発した技術に興味を持ち商品化に至る場合（技術提案型）や企業からの依頼による場合（企業依頼型）、既が開発した製品の改良による場合（既開発品改良型）など、さまざまです。興味をお持ちのことがありましたら、ぜひ、お問い合わせください。

～技術提案型の事例～



湯くぐり美人（五戸水産）

～企業依頼型の事例～



ほたてっこウインナー（丸高橋蒲鉾店）

～既開発品改良型の事例～



真イカー夜干し・みそ風味（五戸水産）

分析・共同研究の依頼もお待ちしています

加工品の商品化に関すること以外に、下記のとおり試験や分析などの依頼を受付けております。分析項目などは、みなさまのご要望にお応えして見直す場合もあります。これら、依頼試験や分析の他に、共同研究によって商品開発等のお手伝いをしておりますので、詳細はご相談ください。

- 試験 微生物試験
- 分析・測定 水素イオン濃度測定
- 水分測定・粗脂肪分析・粗たん白質分析・粗灰分分析・
- 水分活性測定

研究報告、ヒラメ高鮮度保持マニュアル出来ました！



研究内容のとりまとめとして、地方独立行政法人青森県産業技術センター食品総合研究所研究報告（平成20年度）、ヒラメ高鮮度保持マニュアルを作成しました。関係機関には送付しておりますが、興味のある方は当所までお問い合わせください。

【編集後記】第2号でお知らせした展示試食会の日程が、諸事情で変更になってしまい、ご迷惑をおかけしました。これに懲りず、来年度もどうぞよろしく願いいたします。

食品総合研究所だより

編集・発行
地方独立行政法人 青森県産業技術センター
食品総合研究所

〒031-0831
青森県八戸市築港街二丁目10番地
TEL 0178-33-1347 FAX 0178-33-0321
<http://www.aomori-itc.or.jp>

第3号 平成22年 3月26日