

## ◎主な研究成果

### ◆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。



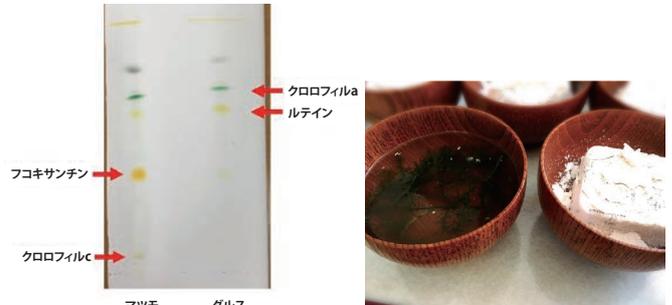
うにだれ



海峽サーモンほぐし身茶漬け

### ◆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。



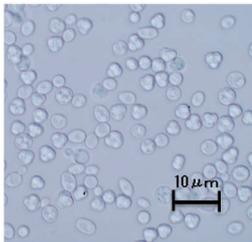
機能性成分



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】地域由来酵母を選抜、商標登録しその酵母を利用したパンを商品化した。  
 【今後】県内事業者にPRするとともに、普及に向け技術指導を実施する。



地域由来の酵母



地域由来酵母「北さやか」を利用したパンの商品化

### ◆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
内臓(胃、盲囊、エラ、エラ心臓、心臓、卵巣、消化腺の平均)	1,162
カツオ(普通筋)※	18
マサバ(可食部)※	137
マダラ(可食部)※	176

※一般成分表より引用



ミズダコ内臓加工品

## ◎事業者支援

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。



菜の花漬



岩のり佃煮



加工品開発指導