

令和2年度の目玉研究等 農産物加工研究所

◆ 県産農産物の新規加工技術による 健康機能性素材・食品に関する試験・研究

【背景】

- ・通常であれば、農産物の規格外品を活用した加工食品は、あまり高い価格の商品にはなりにくく、大きな収益向上にはつながりませんでした。
- ・しかし近年は、黒ニンニクのように健康機能性などのある食品であれば、たとえ原料が規格外品であっても高く売れるようになってきています。
- ・ニンニク以外の農作物で、「規格外品から機能性のある加工食品を作る」という例はあまりありません。



黒ニンニク

【目的】

- ・ニンニクやゴボウ以外の農産物でも「加温処理すると健康機能性が高まるのか」を調べます。
- ・これまで未利用だった素材を活用して、健康機能性のある加工食品や食品素材を開発します。

【R2目標】

- ・キクイモやヤーコンをはじめ、事業者等の開発要望のある作物について、加温処理技術の検討や成分分析などを行います。
- ・米糠の加温処理技術やニンニク外皮の機能性に関する検討などを行います。
- ・黒ニンニクの技術支援を行うとともに、ニンニク等基幹作物の加工技術を開発します。

【今後】

- ・加工業者やサプリメント開発企業等と連携した商品開発を行います。
- ・加工原料の価格向上を通じて、事業者や生産者の収益向上を図ります。



キクイモ



黒ヤーコン



試作したGABA含有食品

お問い合わせ

農産物加工研究所 研究開発部（電話0176-53-1315）