

◎主な研究成果

◆青森県産清酒用麹「ゴールドG」の実用化

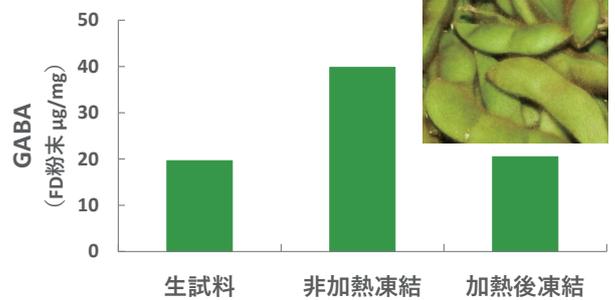
【目的】「ゴールドG」の酒造特性を把握し商品化につなげる。
 【結果】県内4社から7銘柄の清酒が商品化された。
 【今後】「ゴールドG」の普及とブランド化を進める。



これまでに商品化された「ゴールドG」清酒

◆機能性成分を増やす冷凍技術

【目的】機能性成分を維持・増加させる冷凍技術を開発する。
 【結果】エダマメのGABAを増加させる冷凍方法を見いだした。
 【今後】他の農産物も含めて研究を進め、技術を確認する。



エダマメのGABA含有量に及ぼす凍結前処理の影響

◆商品企画支援ツールV-Cupで価値を高めて商品化

【目的】商品企画を導入し「売れてゆく」商品開発を支援する。
 【結果】ニーズやPRポイントが整理され、価値の高い商品となった。
 【今後】V-Cupを活用してより多くの企業への商品企画導入を目指す。



近年の商品化支援事例(吟烏帽子冊子、せっけん皿、おうとう選果板、V-Cupアプリ)

◆配色研究と新技術で工芸品を現代生活空間にマッチング

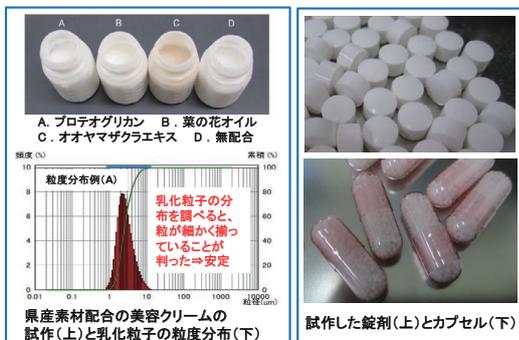
【目的】配色研究や加工技術により工芸品の価値向上を図る。
 【結果】消費者ニーズを捉えた津軽塗や木工品が開発された。
 【今後】研究成果を活用して高付加価値製品の開発を支援する。



研究成果の活用事例(津軽塗 ナブキンリング「DICE」と三次元曲面加工試作品)

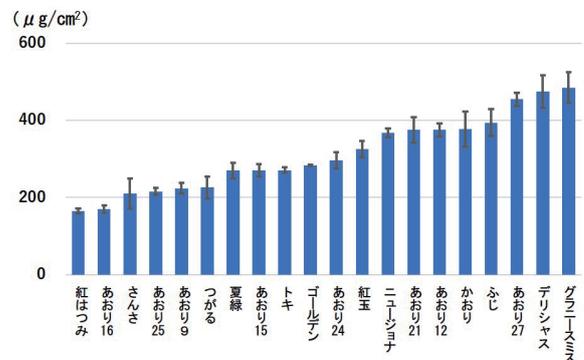
◆化粧品や健康食品の試作・開発をバックアップ

【目的】県産素材を活用した美容・健康製品の開発を支援する。
 【結果】プロテオグリカン他、県産素材を配合した商品開発を支援した。
 【今後】素材開発と処方化技術により、更なる商品開発を支援する。



◆リンゴ果皮に含まれる美容機能性成分に着目

【目的】リンゴ果皮の新たな美容機能性素材化を図る。
 【結果】機能性成分のウルソール酸を多く含む品種を確認した。
 【今後】機能性成分を生かした原料素材化につなげる。



果皮ウルソール酸量品種間比較(面積当たり)

◎その他の試験・研究・調査

- ◆新食品表示基準に対応する県産水産物の多元素分析法の開発
- ◆機能性表示食品開発のためのプロテオグリカン定量技術の研究
- ◆処方指導・法規講習会等による産業支援「コスメティック青森支援事業」

- ◆新市場(乗り物・建材など)への参入に向けた県内工芸の研究
- ◆商品価値をつくる見せ方・伝え方「デザインマーケティング」の研究