

「青森版」革新的冷凍技術に関する試験・研究開発（第2報）

Study of the Aomori version innovative refrigeration technology (Part 2)

高橋 匡

急速凍結装置、低温フリーザー等の開発や普及が進んだことによって、品質の高い冷凍食品が製造販売されるようになった。しかしながら、それぞれの食材や目的に見合った方法で、凍結前処理、冷凍、貯蔵、解凍・調理が適切に行わなければ品質劣化を招くことから、冷凍食品に対する負の先入観も実際には存在する。逆に、冷凍技術の開発によっては、青森県の秀逸な食材の価値を遠方へ時間を越えて提供できると捉えており、弘前工業研究所では農産物を対象とした冷凍研究に取り組んでいる。

今年度は、各種県産農産物を試料として、血圧降下作用、精神安定作用などの生体調節機能が報告されている機能性成分 γ -アミノ酪酸（Gamma-Amino Butyric Acid ; GABA）を増加させる冷凍技術の開発に取り組んだ。詳細については特許出願に係る内容となるため、現時点では割愛する。



写真 冷凍技術開発に用いた設備機器