

# 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 令和6年度逸見賞

## 【受賞事業】

海藻レトルト食品の栄養成分および抗酸化力に及ぼす製造条件の影響

## 【受賞者】

農産物加工研究所 宮部 好克 (筆頭著者)

食品総合研究所 落合 瞳子

※北海道大学 岸村栄毅 教授、熊谷祐也 准教授との共著

## 【受賞理由】

海藻「ダルス」と「マツモ」をレトルト加工した際の製造条件が栄養成分と抗酸化力に及ぼす影響について解析し、原材料・包装条件・調味料・加熱条件などの要素が栄養成分および抗酸化力を保持するために重要な制御要因であることが明らかにした。

この結果は、未利用資源の有効活用や新たな缶詰、レトルト食品の分野を開拓する上で貴重な知見となると高く評価された。

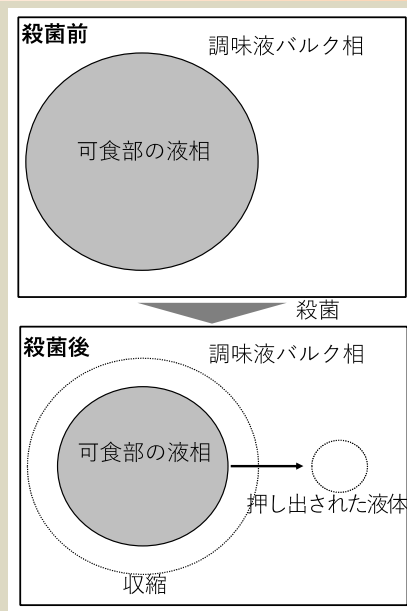


図1 加工前後におけるレトルト食品中の物質移動のイメージ

受賞論文：「海藻レトルト食品の栄養成分および抗酸化力に及ぼす製造条件の影響」  
日本調理科学会誌, Vol.56, No.3, 94-104, 2023

著者：宮部好克(農加研)・落合瞳子(食総研)・熊谷祐也(北大)・岸村栄毅(北大)