

平成18年度

事業計画書

熊本県食品加工研究所

目次

研修・指導等業務

試験研究業務

研修・指導等業務計画

1 加工技術向上支援事業

(1) 食品加工技術研修

農業団体や農産加工グループ等を対象に、加工食品に対する消費者の健康志向や本物志向など、多様化する消費者ニーズに対応した食品の加工技術及び知識の習得や品質管理技術の向上を図るため、年4回研修会を開催する。

菓子の加工	6月
乳加工	9月
漬物加工	12月
山菜加工	2月

(2) 受託研修

県内の農産加工グループ等が加工食品の開発や改良を目的とした試作研究及び分析技術について指導支援を行う。なお、受託研修後の商品化までの継続的な支援や進捗状況を把握し、商品化率の向上に努める。

時期 年間随時

(3) 現地調査・指導

消費者並びに外食産業等の実需者ニーズを生産現場にフィードバックし、県内農畜産物を活用した商品開発支援を行う。

また、各地域振興局農業普及指導課との連携により、県内の農産加工グループ等の加工状況を把握し、各地域の緊急性の高い課題に対する現地指導並びに研修会を開催する。

時期 年間随時

(4) 現地対応型商品開発プロジェクト

受託研修や技術相談の中で、加工グループや農業団体等が抱えている課題のうち、緊急性の高い課題に対し共同プロジェクトとして取り組む。

(5) 加工技術相談

県内の農産加工グループ等からの食品加工に関する技術相談に対応する。

時期 年間随時

(6) 研修生の受け入れ

関係団体及び大学等からの研修生については、研修希望内容を協議のうえ、可能な限り受け入れ、指導を行う。

2 食料産業クラスター形成支援事業

県産農産物の業務用素材等への活用を推進するため、県内農業者や農産加工組織等と食品産業との連携が円滑に行えるよう支援を行う。

(1) 食品産業への県内農産物の情報提供

時期 年間随時

(2) 連携活動による県産農産物活用の商品開発支援

県内の食品製造業者等が行う、加工食品の開発や改良を目的とした試作研究及び分析技術について指導支援を行う。

時期 年間随時

(3) 食品加工研究所成果発表会の開催

食品加工研究所の研修指導や試験研究成果等について広く理解を得るため、食品加工研究所発表会を開催する。

時期 7月

3 情報提供

ホームページでの情報提供、総合資料室の図書等の閲覧、食品加工関係ビデオテープの貸し出し等により、広く加工情報の提供を行う。

さらに、食品加工研究所の施設や業務の紹介等を目的に、農業フェア等へ参加する。

試験研究業務

1 県産農畜産物を利用した加工品の開発

1) 浅漬の品質向上と新規開発

研究期間：平成17年度～平成19年度

研究の目的

浅漬は、サラダ感覚で食べられる漬物として安定的な需要があるが、日持ちの短さが問題となっている。よって、本研究では、県内の農産加工グループ等により製造された浅漬の品質等について現状を把握し、日持ち向上に向けた課題を見出す。また、県産野菜を利用した新規な漬物加工品の開発を行う。

研究の概要

浅漬の日持ち向上

県内の農産加工グループ等が製造・販売している漬物について、微生物やpH、塩分等の分析を行い、漬物の日持ちや品質に関する問題点の抽出とその対策を検討する。

新たな漬物加工品の開発

県産野菜を用いた新たな漬物加工品の開発を行う。

2) 果実エキスの保健機能効果の解明

研究の目的

近年の食品による健康保持に対する消費者ニーズはますます大きくなっている。このようなニーズに答えて県産農産物の高付加価値化を目指すためには、具体的な機能性成分とその作用機構を明確にし、厚生労働省による保健機能食品の制度にのった加工食品を開発する必要がある。そこで、ナシ等の県産果実を原料にエキスを製造し、濃縮工程に伴う各種の炎症を抑える機能性成分等の動態を解明しその生成条件を明らかにすることにより、県産果実を利用した保健機能食品開発の基礎資料とする。

研究の概要

果実エキスの機能性評価法の確立

ナシエキスの各種炎症抑制効果を判定可能な簡易な評価法を確立する。

機能性成分の動態の解明

上記評価法により、ナシエキス中の炎症抑制効果を有する機能性成分の動態を解明する。併せて、その機能性成分の最適生成条件を解明するとともに、ナシ以外の果実への応用を図る。

3) 伝統的食品加工技術の応用に関する研究

研究期間：平成18年度～平成20年度

研究の目的

納豆やテンペ、チーズは、それらの健康保持効果から消費者の注目を集めている。これらのタンパク系発酵食品は、熟成の進行とともにタンパク質が分解され旨味が増すが、それとともにアンモニア臭や苦味が発生し、嗜好性を低下させる原因となっている。多様な農産物を生産する本県は、地域の伝統や文化に育まれた多様な伝統的加工食品を有している。そのなかで、チーズ様の風味を有する珍味として知られている「豆腐の味噌漬」は、五木・五家の庄地区の伝統的食品であり、全国的にもユニークな発酵食品である。この「豆腐の味噌漬」の風味は、味噌に含まれるプロテアーゼ等の酵素が豆腐のタンパク質を分解する途中でいろいろな呈味ペプチドが生成されることから生じるが、アンモニア臭や苦味が発生がほとんどない。そこで、「豆腐の味噌漬」の製法や熟成機構を明らかにしてその製法を応用し、大豆や牛乳を原料に嗜好性及び健康保持機能が高い新規なタンパク系発酵食品を開発する。本研究の成果により、県産大豆や県産牛乳の有効利用を図る。

研究の概要

「豆腐の味噌漬」の熟成機構の解明

新規な発酵食品の開発に応用するため、風味や機能性成分の生成の視点から「豆腐の味噌漬」の熟成機構を明らかにする。

大豆を利用した新規発酵食品の開発

上記により解明した製法を応用して、嗜好性の高いカマンベールチーズ様の大豆発酵食品を開発する。

牛乳を利用した新規発酵食品の開発

上記により解明した製法を応用して、「豆腐の味噌漬」様の牛乳発酵食品を開発する。

2 県産農畜産物の加工適性の解明

1) 県産野菜の調理・加工工程における機能性成分の解明

研究期間：平成16年度～平成18年度

研究の目的

近年消費者は野菜に栄養価だけではなく、様々な生体調節機能（機能性）を期待する傾向が強くなっている。機能性成分については一般に栽培条件などにより含有量に大きな差があることが知られており、さらにカットや加熱などの調理・加工により流出や変成することが考えられる。熊本県は、温暖な気候と標高差を利用して周年栽培が進んでいる野菜の大産地であり、青果の販売強化や加工による有効利用のために、県産野菜の具体的な機能性成分の分析や機能性を活かす調理加工法の解明が求められている。そこで、県内で周年栽培されており、生食されることが少なく、今後の伸びが期待される主要野菜（ナス・タマネギ・ホウレンソウ・ニガウリ・キャベツ・ゴボウ）について、県内の主要産地・作型・品種における機能性成分を調査する。さらに各品目ごとに調理・加工法による成分の変動を分析し、機能性成分を活かすための加工法を検討する。本年は、ニガウリ・ゴボウの調査を行う。

研究の概要

県産主要野菜の素材としての機能性成分の解明

県産主要野菜について、主要産地・作型・品種ごとの機能性成分（抗酸化活性、ポリフェノール、ルテイン等）を調査する。

県産主要野菜の調理・加熱加工における機能性成分の変動の解明

県産主要野菜の調理・加工した際の機能性成分の変動を解明し、より機能性を活かした手法を選択することで、機能性の高い加工品開発の資料とする。

2) 県産カンキツ類の機能性解明と加工特性の把握

研究期間：H17年度～H19年度

研究の目的

本県で栽培されている様々なカンキツ類は、特徴あるカンキツ加工品の原材料として非常に有望である。よって、本研究では、県産カンキツ類の機能性成分や加工特性の解明を行い、それぞれの特徴を活かしたカンキツ加工品の開発を図る。

研究の概要

県産カンキツ類の成分調査

県産カンキツ類の果汁および果皮の機能性成分から見た特徴を明らかにする。併せて、糖・酸・苦味に関する成分も調査する。

県産カンキツ類の加工特性調査

搾汁後の苦味の発生、加熱による異臭の発生など、加工上重要な特性を調査するとともに、その対策を検討する。