

共同研究成果報告書

H24次世代産業創出共同研究－食品技術部門－No.1

研究テーマ名 (新製品・新技術名)	乾燥技術を応用した高齢者向け食品の開発	
企業名等	アスザックフーズ株式会社	
HPアドレス	http://www.asuzacfoods.co.jp/	
製品開発のために企業が利用した センターの業務名 (利用年度)	次世代産業創出共同研究 (平成24年度)	
【成果等の写真、イメージ図等】		
		
酵素処理した乾燥野菜 (試作品)		
【成果等 (製品、技術等) の概要と特徴】		
<p>加熱処理や酵素処理を組み合わせる野菜を柔らかく加工する技術を開発し、湯戻しすることで高齢者でも食べやすい硬さになる乾燥食品を試作しました。野菜の種類によって処理条件を変えることで、高齢者食品の一つの目安であるユニバーサルデザインフード区分1に相当する硬さに調整することが可能となりました。</p>		
【研究開発における企業、センターなどの役割】		
企業：野菜に対する加熱処理や酵素処理条件の検討、および乾燥食品の試作		
大学：酵素処理技術に関するアドバイス		
センター：物性測定による試作品の評価、スケジュール管理		
【製品や技術等の販売実績、今後の販売見込み】		
野菜に対する最適処理条件を確立し、筑前煮のような商品形態にまで加工度をあげることで商品化し、平成26年度からの販売を目指しています。		
センターの 担当者	食品技術部門加工食品部 (部長 大日方洋 担当 大澤克己) TEL: 026-227-3134 (直通) E-MAIL: shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp	

※本内容は、共同研究の成果事例として公表します。