
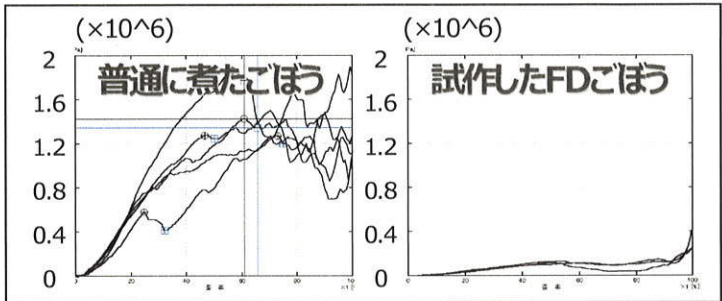


共同研究成果報告書

H25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に関する研究	
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25年度)	
【成果等の写真、イメージ図等】 フリーズドライ煮物試作品を湯戻しした常態	牛蒡の硬さ改善結果	
		
【成果等(製品、技術等)の概要と特徴】	昨年度の共同研究では、人参の酵素処理フリーズドライ化まで出来た。そこで、今年度の共同研究では、更なる素材開発及びそれを使用した煮物の商品化を目指した。 煮物に使用出来る材料として、人参、蓮根、牛蒡、こんにゃく、椎茸、キヌサヤ、鶏肉を選択。その中で硬い根野菜である人参、蓮根、牛蒡の前処理工程、酵素処理工程、真空凍結乾燥工程での条件を研究した。 その結果、温度 $a+20^{\circ}\text{C}$ で加熱調理し、酵素A、B、Cの3種類と出し液を混合した液体に浸漬、 90°C 1分で失活させた後、予備凍結させて真空凍結乾燥させることで、素材の食感を残しつつ、破断応力(1~5) $\times 10^5$ の柔らかさにすることが出来た。また、それを使用した煮物の試作も行い、味、硬さ共に満足できる試作品が完成した。	
【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 センター：物性測定による試作品の評価、	
【製品や技術等の販売実績、今後の販売見込み】	まだ、試作品段階であるため。見た目、とろみ感などの改良を行う必要がある。 改良が終了した場合は、当社のネット販売でテスト販売を行い、販売状況、お客様の反応を確認して、量産化を検討していく。	
切手の 担当者	食品技術部門加工食品部(部長 吉川茂利 担当 金子昌二、山崎慎也) 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。