


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.4

研究テーマ名 (新製品・新技術名)	高齢者および介護食向け漬物の開発	
企業名等	株式会社まるたか	
HPアドレス		
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】		
		
【成果等 (製品、技術等) の概要と特徴】		
<p>塩蔵した野沢菜を脱塩した後、調味と酵素処理を行なうことにより、無処理品と比較して柔らかい野沢菜漬を試作することができました。酵素濃度や反応温度・時間を変えることで硬さを調節することもでき、高齢者でも食べやすい物性にすることが可能となりました。</p> <p>また、実際に高齢者施設などから様々なご意見を頂き、以前のような醤油色 (茶色) だと煮物のように思えるといったことから、味、見た目ともに浅漬のように感じられるように改良しました。</p>		
【研究開発における企業、センターなどの役割】		
企業：酵素処理を行なった野沢菜漬の試作		
センター：酵素利用技術に関する助言、物性測定、共同研究のスケジュール管理		
【製品や技術等の販売実績、今後の販売見込み】		
ライン製造化条件を確立して、平成26年度から販売を開始したいと考えております。		
また、野沢菜以外の漬物についても応用を図る予定です。		
センターの 担当者	食品技術部門加工食品部 (部長 吉川茂利 担当 山崎慎也、荻原一晃) 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。