


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.9

研究テーマ名 (新製品・新技術名)	伝統発酵食品の機能性に関する研究	
企業名等	有限会社 岡本商店	
HPアドレス	http://www.okamoto-tukemono.com/	
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】		
		
野沢菜漬け		
【成果等(製品、技術等)の概要と特徴】 プレバイオティクス効果を中心に野沢菜朝漬けと古漬けの違いを明らかにする。現在、プレバイオティクス評価の予備試験中。		
【研究開発における企業、センターなどの役割】 有限会社 岡本商店		
• 浅漬け、古漬けの作成 工業技術総合センター食品技術部門		
• プレバイオティクス評価、官能評価の実施		
【製品や技術等の販売実績、今後の販売見込み】 古漬けにプレバイオティクス効果が認められれば古漬けを見直すきっかけとなり既存製品の売り上げ増につながる。また食品素材としての活用も考えられる。		
センターの 担当者	食品技術部門食品バイオ部(部長 蟻川 幸彦 担当 高橋祐樹) TEL: 026-227-3132(直通) E-MAIL: arikawa-yukihiko@pref.nagano.lg.jp	