

食品の加工保存技術 食品の評価技術

静岡県の食の未来を創る革新技術の研究開発、特産物や地域資源などを活用した製品開発の支援、さらに、未利用食材活用トライアル拠点機器の整備や各種セミナー勉強会の開催により、食品産業を支援します。

令和8年度研究課題

陸上養殖由来資源のアップサイクルによる ウェルネスフード開発

(R8～R10：新成長戦略研究)

陸上養殖由来資源を活用したウェルネスフードを開発し、資源循環システムの確立を目指します。



未利用茶葉等の多用途加工技術の開発

(R6～R8：新成長戦略研究)

未利用生茶葉の有効利用を目的に、次亜塩素酸ナトリウム水溶液等を用いた洗浄法の開発に取り組んでいます。



支援業務

食品に関する技術相談

食品加工・評価機器のご利用

- ・加工：乾燥・抽出・濃縮・精製・殺菌・粉碎など
- ・評価：機能性成分・香気成分の分析など

食品開発支援：フリーズドライ・レトルト食品・粉末化・発酵など

未利用食材活用トライアル拠点

実習・講習会

助成金申請支援



(写真) R7.9月、所内に未利用食材活用トライアル拠点を開設しました

主要機器

低温除湿乾燥機 (未利用食材活用トライアル拠点)



【用途】

未利用食材（果物、芋類、野菜など）に熱をかけず品質を保持したまま乾燥

【メーカー・型式】

ホシザキ(株)
FDD-12BA

【仕様】

乾燥温度帯: 5～45℃
棚数: 12段
棚サイズ: 幅520mm×奥662mm×高47mm

脱臭機能搭載
運転コースの設定可能

超高速液体カマトグラフ飛行時間型質量分析計



【用途】

食品の未知成分探索、マッピングによる特徴的サンプル抽出、生体試料中の低分子代謝物解析への応用

【メーカー・型式】

日本ウォーターズ(株)
ACQUITY UPLC H-Class PLUS-Xevo G3 QTof システム

【仕様】

検出器: PDA、QTOFMS
波長範囲: UV～VIS
質量範囲: m/z=20～10,000

成果事例

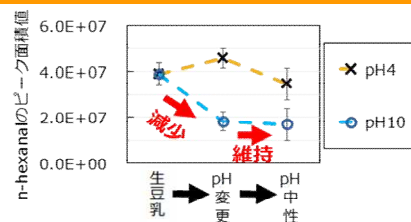
豆乳を主原料とした植物性ホイップクリームの品質向上に関する研究 (R7：飯島藤十郎記念食品科学振興財団 学術研究助成)

豆乳を主原料とした植物性ホイップクリームの食感改善と豆臭低減技術を開発しました。試作品は粒子径約20μmの脂質微粒子が分散し、市販生クリームに類似した構造で高い品質を実現しました。また、pH調整を行った生豆乳は、GC-MS分析で豆臭成分のn-hexanal量が大幅に減少し、pHを中性に戻しても増加しないことが確認されました(図1)。

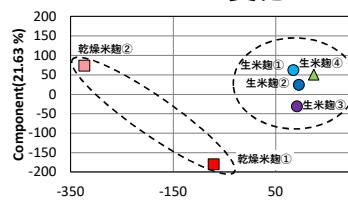
(共同研究機関：静岡県立農林環境専門職大学、静岡県立大学)

香気成分からみた生米麴と乾燥米麴の比較 (R7：受託研究(委託機関：清水町商工会))

生米麴と乾燥米麴の香気成分を比較し、乾燥工程が香りの組成に影響することを明らかにしました。生米麴は香気成分が多く、主成分分析(図2)では両者が異なる領域に分かれ、主要香気成分にも違いが見られました。



(図1)pH調整生豆乳のn-hexanal量変化



(図2)米麴香気成分の主成分分析