

愛産研 ニュース

愛産研ニュース
平成14年9月5日発行

No. 6

編集・発行
愛知県産業技術研究所 企画連携部
〒448-0003 刈谷市一ツ木町西新割
TEL 0566(24)1841 ・FAX 0566(22)8033
URL <http://www.airi.aichi-iic.or.jp/>
E-mail knk-webmaster@aichi-iic.or.jp

9月号
2002

今月の内容 食品工業関連研究の紹介
バイオプリザベーション
植物に含まれる抗菌性物質の利用技術の開発

食品工業関連研究の紹介

食品工業技術センター長 天野 武雄

食品工業技術センターでは、ものづくり技術を活かした研究開発と既存技術の高度化や新技術・新製品の開発を目指して研究を推進しています。このうち本年度から新たに始めた研究のうち次の3テーマについて紹介します。

(1) 食品副産物の高度利用による新規食品製造技術の開発(2年計画)

食品リサイクル法の施行により、食品材料の高度利用や副産物の有効利用の必要性がますます高まっています。オカらは豆腐製造時に多量に産出され、有効利用が求められている代表的な副産物です。現在、オカらの用途は飼料への利用が中心ですが、このオカらは大豆由来の有効な成分を多量に含んでおり、加工適性を改善すれば付加価値の高い食品への用途拡大が可能です。本研究ではオカらを *Aspergillus* 属、*Rhizopus* 属などの糸状菌を用いてオカラ麹を調整し、次にこのオカラ麹で漬け床を調整し、この漬け床に各種の水産物を漬け込み新たな加工食品の開発を目指します。

(2) 先端技術による近海水産資源の高品質安全加工技術の開発(2年計画)

知多半島近海では毎年2月下旬から3月にかけて小女子(こうなご)漁が行われ多量の小女子が水揚げされています。小女子は魚体がシラスのうち釜揚げ干しや佃煮に加工されるため市場価値が高いが、魚が成長して魚体が5センチ以上になると加工適性が低くなり、大部分が養殖魚の餌として流通するようになります。この市場価値の低くなった小女子を高付加価値化した新たな加工食品ができれば、地場の水産業並びに食品加工業の振興につながると思います。

本研究では小女子から魚麹を調製する技術を開発し、さらに、この魚麹を原料として新しいタイプの魚醤油並びに魚味噌などの加工食品の開発を目指します。

(3) 納豆菌による微量生理活性物質の効率的生産法の開発

高齢化社会を迎えて、消費者の健康志向は一段と高まっています。納豆菌は抗菌活性を有するジピコリン酸、骨形成や血液凝固に關与するビタミンK、血栓の溶解に寄与する繊維素溶解物質(線溶物質)といった有用な微量生理活性物質を生産しますが、それらの安全性は納豆の長年の摂食から保証されていると思われま

す。そこで、原料として大豆という高価値の素材にとらわれず、より安価な素材から、より多様な形態で納豆菌が生産する生理活性物質を生産する技術の開発を目指します。

