

フードサイエンスの深耕

【研究のコンセプト】

県の特産品をはじめとする様々な食品素材を科学的に解析し、食品素材が持つ潜在的な特性を引き出す加工技術の開発

果実の成熟や加工(調理)時に生じる成分変化を
フードサイエンスの視点により解析

色、香り、食感等の制御による
高度な加工技術

各企業による新たな商品開発へ活用



カキのクエン酸発酵による飲料



ウメ「露茜」の赤色色素成分を活かしたシロップ



ウメペクチンの物性を制御した新食感ジャム