

食品開発部の取組について



食品開発部 吉村 侑子

食品加工

○ご相談ください



自園の農産物を食品に加工したい



「こんな商品をつくりたい」というイメージをお伺いしながら、実現に向けた支援を行います。



食品表示のための栄養成分を分析したい
機能性成分にも興味がある



栄養成分分析や機能性成分の定量分析を行っています。

○フードプロセッシングラボ



- ✓ 食品加工に関する機器を集約
- ✓ 加工条件の検討や試作が可能

※販売等は不可

よくある
ご利用例

新規な取組を始めたい…

少量の試作用のスペースがない
受託製造を依頼する前にレシピを検討したい
機器導入の参考にしたい

○実用化事例

色や香りを活かす

キウイの緑色を
保持したピューレ



ウメ「翠香」の香り
を活かしたシロップ



機能性成分を活用

ハッサク由来
“オーラプテン”

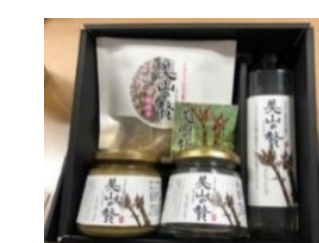


ジャバラ由来
“ナリルチン”



未利用資源を活用

イタドリの
加工副産物を商品化

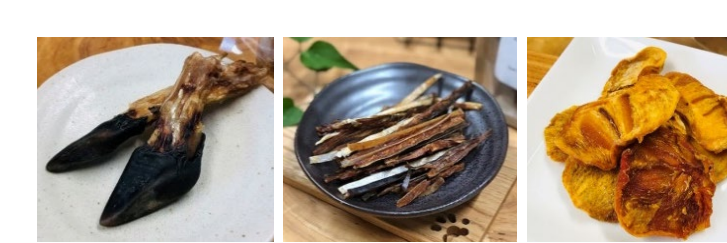


ミカンジュースの
加工副産物を商品化



保存性の改良

乾燥食品の
水分活性測定



レトルト加工



○今後の取組

R8-R10 コア技術確立事業

地域の未利用果実を由来とする
食品・化粧品素材等の開発と機能性評価

和歌山県産果実
の未利用資源

加工残渣や
摘果果実等



果実の特徴を活かす
機能性素材の開発

- ①色
- ②味
- ③香り
- ④機能性成分



微生物利用

○ご相談ください



賞味(消費)期限を設定したい



賞味(消費)期限設定の根拠となる微生物試験等を実施しています。



新しく食品工場を作りたい



衛生管理や微生物試験に関する指導・研修も行っています。

○研究開発

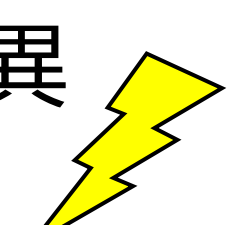
酵母 古道酵母の「香り」をターゲットに
様々な育種法を利用し、目的に応じた株を育種



古道酵母

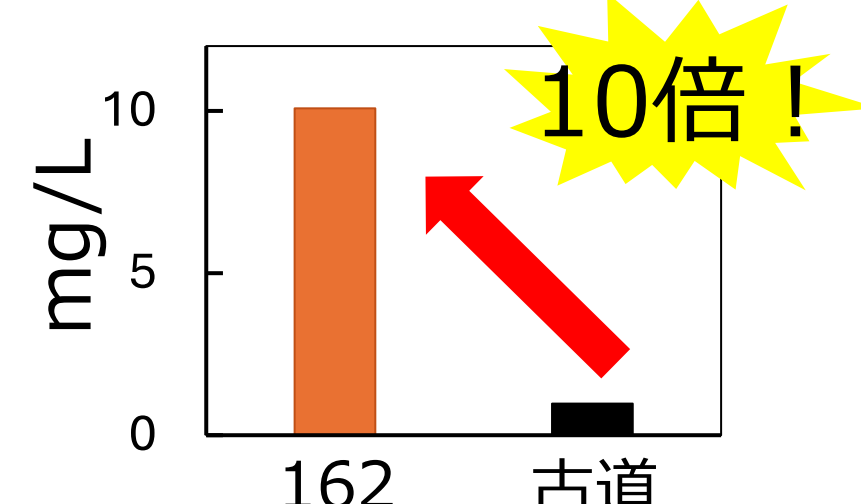
- ・熊野古道から単離
- ・アルコール生産能力が高い

突然変異
処理



約200株
から選抜

カプロン酸エチル
・リンゴの香り
・吟醸香の主要成分



乳酸菌

和歌山県内の地域資源から
機能性を有する乳酸菌を単離

詳細は「機能性を有する和歌山ブランド乳酸菌」をご覧ください

○実用化事例

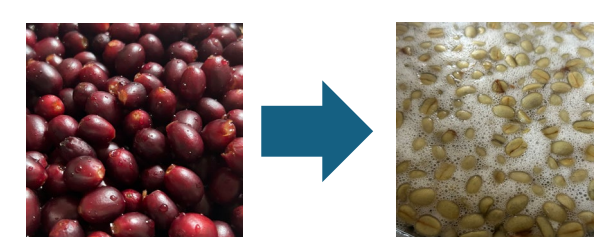
和歌山酵母
清酒



古道酵母
清酒



酵母「青」
コーヒーチェリー
の発酵



化粧品



過去には…
パン



Kodo.ec162
清酒



ワイン



ラム酒



ユーグレナ
Kishu株
ユーグレナ粉末
の製造



健康食品



和歌山県工業技術センター 微生物分譲について
https://www.wakayama-kg.jp/docs/bunjotebiki_2604.pdf

○今後の取組

- ・保有微生物の実用化支援
- ・保有微生物の育種
- ・新たな微生物資源のスクリーニングとライブラリの拡充

食品開発部HP

<https://www.wakayama-kg.jp/org/shokuhin-kaiatsu.html>
フードプロセッシングラボや実用化事例の詳細を掲載しています



お気軽にご相談ください