

センター設備を活用した新製品開発支援

支援先

有限会社こうじや



図 1 高温高圧調理滅菌機



図 2 真空凍結乾燥機

【支援の背景】

支援先は日配品のお弁当を中心とした製造メーカーですが、新たな業務開拓に取り組み、茨城県産の素材を使用した常温流通可能な商品を開発することになりました。試作開発の上で食品添加物を極力使用せずに常温流通を可能とする加工方法として、高温高圧調理(図1)、及び真空凍結乾燥調理(図2)の採用を検討していました。そこで、設備導入や委託製造を行う前に試作を行ってみたいという相談をいただきました。

【開発の経緯・支援内容】

新規加工製品の主要な配合、加工方法は支援先の企業が決定し、当センターではレトルト加工、及び凍結乾燥の部分について試作を行いました。

製造方法決定後、レトルト加工品については適切な殺菌が行われているか、加工前の菌数が適切に抑えられているかの細菌検査を実施しました。凍結乾燥品においては、適切な乾燥が行われているか、保存前後に吸湿や菌の増殖がおこっていないかを確認するために水分活性測定、細菌検査を実施しました。

【支援した製品の紹介】

支援先では得られた結果をもとにして最終製品を完成させました(図3)。製造設備については、レトルト加工は外部委託を行い、凍結乾燥については設備の導入を行い、販売を開始しています。

販売先：大洗まいわい市場、大洗駅舎内売店
茨城県庁生活協同組合県庁売店 など



ほっきし出し醤油 756円(税込)
(凍結乾燥品)



軍鶏めしの素
1,620円(税込)



鮎めしの素
1,620円(税込)

(レトルト加工品)

図3 完成した製品(こうじやHP <http://www.o-bento.co.jp/gourmet/> より)

基礎となった事業

平成 28~29 年度 試験研究指導費(技術相談・設備使用)

現在の担当部門

食品バイオ部門

部門長

吉浦 貴紀

TEL:029-293-7497

主任

岩佐 悟