

製品化事例

依頼試験
技術相談食品の保存性評価技術による
新製品開発の支援事例小松屋食品株式会社・大成女子高
株式会社創栄

【支援の背景】

加工食品の開発では保存条件（常温や冷蔵）と賞味期限の設定が必要です。しかし、根拠となる情報が少ない場合には設定が難しく、「常温流通が可能か」、「賞味期限設定の根拠がほしい」、「賞味期限を延長するにはどうすれば良いか」等の相談が多く寄せられ、内容に応じて技術支援を行いました。

【支援の内容】



図1 水分活性測定装置

（支援例①）

小松屋食品株式会社では、大成女子高と共同で、株式会社吉田屋のブランド梅「常陸乃梅」を使用し、青唐辛子と合わせてペースト状にした製品を開発し、賞味期限設定について相談を受けました。

当センターでは、①保存条件の決定として、食品の物性評価（水分活性測定（図1）、pH値測定）を行い、②保存期間の決定では、その科学的な根拠となる保存前後の細菌検査（一般細菌数、クロストリジウム属菌、大腸菌群）を行い、賞味期限設定のためのデータを提供しました。そのデータにより、支援先にて製造後180日の賞味期限の設定ができました。

（支援例②）

洋菓子・和菓子類を製造販売する株式会社創栄では、これまで冷凍製品として販売していた大福を、常温保存した時にどの程度の日数まで安全性が認められるかを確かめたいと相談を受けました。

当センターでは、常温保存（25℃）における細菌検査（一般細菌数、大腸菌群）を行い、常温保存期間設定の根拠となるデータを提供しました。そのデータにより、支援先にて消費期限の設定（基本的に当日消費）ができました。

【開発した製品の紹介】

支援の結果、支援先にて製品化された商品をご紹介します。



図2 梅こしょう（支援例①）



図3 純生クリーム大福 「抹茶味」、「くり味」、「海しお味」（支援例②）



支援先：小松屋食品株式会社
製品名：梅こしょう（45g）
価格：583円（税込）
販売先：株式会社吉田屋、小松屋食品株式会社の店舗と両社のオンラインショップ、京成百貨店等

支援先：株式会社創栄
製品名：純生クリーム大福「抹茶味」、「くり味」、「海しお味」
価格：151円、151円、129円（全て税込）
販売先：自社アンテナショップ「てんごころ」
(<http://www.tengokoro.com/daifuku.html>)

基礎となった事業

令和元、2年度 試験研究指導費（依頼試験、技術相談）

現在の担当グループ

フード・ケミカルG	グループ長	武田 文宣	TEL:029-293-7497
	主任研究員	吉浦 貴紀	
	主 任	岩佐 悟	
	会計年度職員	打木 裕子	