

【開発の背景・経緯】

加工食品の新製品開発のためには、流通・保存を見据えた製造条件の検討や賞味期限の設定が必要不可欠です。そのため、当センターでは、科学的な評価結果等に基づくアドバイスを行うことで、安全な製品の開発を支援しています。

【支援内容】

支援事例① 瓶詰による豆腐加工品の製品化支援

相談内容：三宝産業株式会社が豆腐加工品（瓶詰）を製品化するに当たり、常温保存の可能性や賞味期限の設定方法について、当センターに相談がありました。

支援内容：保存性の指標である水分活性<sup>※1</sup>を測定（依頼試験）した結果、当初の試作品では水分活性値が高く、熱湯殺菌では常温保存ができないことが判明しました。そこで、豆腐由来の水分を減少させて水分活性値を下げることを提案しました（図1）。また、賞味期限の設定の根拠となる細菌検査を行いました。



図1 水分活性値ごとの瓶詰殺菌条件<sup>※2</sup>と測定結果

支援事例② 植物性素材のみを使用したチーズ様食品の製品化支援

相談内容：株式会社東京バルがチーズ様食品を製品化するに当たり、当センターに、常温流通を可能にする製造条件に関する相談がありました。

支援内容：当センターにおいて試作品の水分活性を測定した結果、元々菌の増殖リスクが低いことが判明（図1）したため、当初行っていた加熱殺菌工程の省略を提案しました。併せて、原料に脂質の多いカシューナッツを使用していることから、保存中の酸化が考えられたため、脱酸素剤の使用を提案しました。

【開発した製品の紹介】

支援の結果、以下の商品が製品化されました。



支援先：三宝産業（株）  
製品名：豆腐萬々  
価格：788円（税込）  
販売先：ゆばの里 豆仙、  
奥久慈ゆば 三宝 等



支援先：（株）東京バル  
製品名：FLAKE  
価格：950円（税込）  
販売先：ECサイト  
(<https://easyvegan.jp/>)

基礎となった事業

令和2、3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 岩佐 悟