

<b>製品化・実用化事例</b>	<b>依頼試験 技術相談</b>	<h1 style="margin: 0;">食品の保存性評価技術による 新製品開発の支援事例</h1>
<b>支援先</b> 株式会社ぐるぐる、株式会社東京バル		

**【支援の背景】**

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。

**【支援事例】**

**支援事例① 常温流通可能な菓子パンの開発支援**

相談内容：(株)ぐるぐるは、日配品のパンや菓子の製造販売を行っています。新たにお土産の開発を行うこととなり、常温で30日保存可能な商品の開発に着手しました。

支援内容：試作品について、保存性の指標である水分活性<sup>※1</sup>を測定した結果、水分活性値が高く、細菌の増殖リスクがあることが判明しました。そこで、糖度や水分の調整を提案しました。これにより水分活性値が低下し、加えてカビの防止対策（脱酸素剤の使用）をすることで常温流通が可能になりました（図1）。また、賞味期限設定の根拠となる細菌検査を行いました。

**支援事例② 赤こんにやくからできた植物由来のジャーキーの製品化支援**

相談内容：(株)東京バルから、植物性ジャーキーを製品化するに当たり、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：試作品の水分活性を測定した結果、細菌の増殖リスクは低い一方で、カビ類の増殖リスクがあることが判明しました（図1）。そこで、ガスバリア性袋と脱酸素剤の使用を提案しました。また、賞味期限設定に必要な検査についてアドバイス（検査手順や商品の物性に基づく検査項目の提案）を行いました。



図1 容器包装食品の常温流通条件<sup>※2</sup>

※1：水分活性：微生物が利用可能な水分の含量。数値が低いほど増殖可能な菌の種類が減少し、加熱殺菌条件を緩やかにすることが可能。

※2：常温流通条件：食品衛生法及び食中毒菌の増殖最低水分活性のデータから作成。

**【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：(株)ぐるぐる  
製品名：ぱくぱく干しいもシュトレン  
販売先：ECサイト (<https://www.e-guruguru.net/>)

支援先：(株)東京バル  
製品名：こんにやくジャーキー  
販売先：ECサイト (<https://tokyobal.co.jp>)

<b>基礎となった事業</b>	令和4～5年度 維持運営費（依頼試験、技術相談）			
<b>担当グループ</b>	フード・ケミカルG	部長 主任	若生 進一 岩佐 悟	TEL:029-293-7497

