

# 大阪産(もん)チャレンジ支援事業の紹介

食と農の研究部 食品技術グループ

## ■事業の概要

大阪産(もん)を利用した加工食品を開発する取組を公募し、採択された取組の技術課題の解決に環農水研が無償で支援し、商品化を後押しします。

※ 大阪産(もん)：大阪で生産された農産物、畜産物、林産物や大阪湾で水揚げされた水産物とそれらの加工品



### 泉州水なすのお吸い物の素



- ・乾燥工程における水なすの退色防止技術の開発
- ・塩辛くなりにくい麩の選定

### 泉州水なすジャム



- ・果肉の褐変を防ぎワイン、ブランデーの鮮やかな色合いを再現
- ・食感の維持方法の確立

### 泉州水なす塩



- ・水なすの粉末化方法の確立
- ・色素の褐変対策と色調変化を利用した商品展開の提案

### デラウェア 飲むジュレ



- ・薬剤を使わない剥皮技術の確立
- ・剥き実の食感が評価され、お酒にも応用



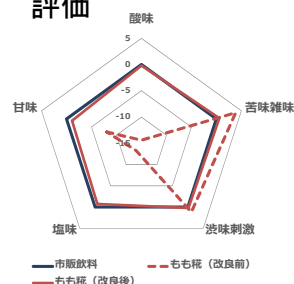
果肉

果皮

### 桃甘酒ドリンク



- ・味覚センサーによるレシピ開発
- ・遊離アミノ酸や糖の評価



### わかめ茎煮



- ・既存の味を維持しつつ、保存性を延長させる製法の開発