



食品の製造過程におけるロス削減技術開発 ~食品ロス削減~

- ・食品の製造過程から排出される食品廃棄物のうち、「本来食べられるのに捨てられている食品（食品ロス）」は国内で約137万トン(H28)と推計されています。品質検査で規格外となり廃棄される食品などがこれに含まれます。
- ・当研究所では、高品質な食品を安定的に製造する技術の開発に取り組むことで規格外品の発生率低減を支援しています。

◆ 水ナス漬けの製造過程における、色調不良による規格外品の発生抑制技術を紹介します。

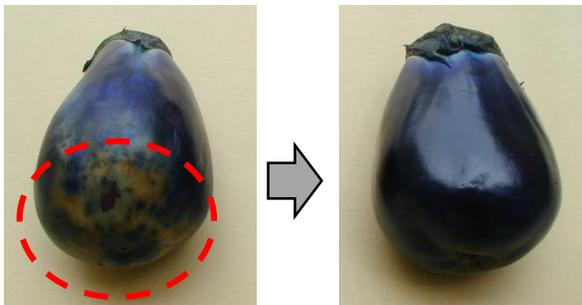
水ナスなどナスの漬物加工では、漬床にミョウバンを配合します。ミョウバン中のアルミニウム(Al)が果皮に浸透し、色素を安定化させるためです。

しかし、水ナス漬けでは尻周辺の色調不良が問題となっていました(写真1)。原因は、尻周辺のAlの浸透量が低く、色素を安定化できていないことでした。

そこで、Alを多く浸透させる「もみ殻摩擦処理」を開発しました。漬け込み前の水ナスをもみ殻でやさしく摩擦するもので、表面に目に見えない孔を無数に開けることができます(写真2)。それによりAlの浸透量が増加し、色調が改善されました。

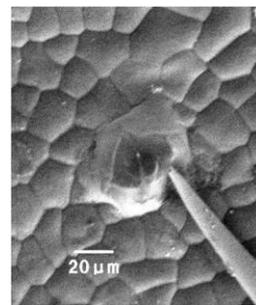
この技術を導入した工場では、導入後の18年間で、色調不良による規格外品が、ほとんど発生していません。

写真1



左：尻周辺の色調不良
右：もみ殻摩擦処理による色調不良の改善

写真2



もみ殻摩擦処理直後の水ナス果皮表面

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。

電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>