



環農水研

今、注目の商品が満載です

OSAKA-KANNOUSUIKEN

大阪環農水研 開発支援商品のご案内

大阪の「食」、支えます!

地方独立行政法人
大阪府立
環境農林水産総合研究所

Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,
Osaka Prefecture

環農水研

OSAKA

制度の詳細はホームページで！

大阪府立環境農林水産総合研究所では、食品に関する技術支援をとおして、食品関連事業者や6次産業化に取り組む農林漁業者を支援しています。

ご利用いただける「技術支援制度」

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



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索



大阪府立
環境農林水産総合研究所の
技術支援を受けて開発しました



お気軽にお問い合わせください

食品グループ TEL.072-979-7063

生鮮食品・加工食品について、高品質化や保存技術の開発などを行っています。

- ▶ 食品の色・味・機能性の向上技術開発
- ▶ 鮮度保持技術や殺菌技術の開発
- ▶ 6次産業化に関する技術的な支援など

★技術相談【無料】

来所・電話・インターネットでご相談いただけます。

★受託研究/簡易受託研究【有料】

食品の開発や改良などの研究をご依頼いただけます。

研究をお考えの場合、当研究所の保有する加工機器や分析機器を試行的に1回限り無料でご利用いただける制度もあります。

★栄養成分分析【有料】

「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」を簡易に分析できる機器を職員補助のもと、ご利用いただけます。



地方独立行政法人

大阪府立 環境農林水産総合研究所

Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture

〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度442

ホームページ <http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/>

フェイスブック <https://ja-jp.facebook.com/kannousuiken.osaka/>

メールマガジン <http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/shokuhin/mag/>

★このパンフレットに関するお問い合わせは、食品グループまで

TEL.072-979-7063

MAIL shokunoushien@mbox.kannousuiken-osaka.or.jp

(2020年3月作成)

＼ご利用ください！／



HP



FB



メルマガ

◎本パンフレットでは、当研究所の開発支援商品 ・開発技術をご紹介します。



大阪府立
環境農林水産総合研究所の
技術支援を受けて開発しました



新 開 発 の 商 品 !!



便利なスティックの液状使い切りタイプ

大阪もん発酵野菜昆布だし

支援内容/発酵だしの最適な濃縮法や、なす由来GABAの高濃度発酵法を開発



発酵塩昆布で培った酵母の培養技術を濃縮だし開発に活用しました。発酵によって複雑で深みのあるだしに仕上がりました。大阪産(もん)なす由来のGABA(ギャバ、γ-アミノ酪酸)を含有! (舞昆のこうはら)

水なす浅漬けに新時代!

泉州水なす浅漬け めかパカ仕込み

支援内容/糠床のデメリットを解決する増粘剤を用いた糠固化法を開発



メカがパカッとスマートに取れる「めかパカ」は、メカが手につく、捨てにくいという声から誕生しました。本来の風味は変わらず、パカッと取れる糠床はそのまま処分することができます。糠漬けに馴染みのない方にも食べやすく、おすすめです。(JA大阪泉州)

技術紹介



詳しくは動画で!



「糠が」パカッと取れる新感覚の糠漬け」

新作和菓子

大砂菓 茄子菓 (おおさかなすか)

支援内容/なすの食感を軟らかくするための糖液置換方法と果皮・果肉の色の保持技術を開発



技術紹介



皮の色が抜ける



果実が褐変・硬い

最適化

- ・果実の色止め、果実の褐変防止
- ・砂糖種の選定
- ・糖液置換条件・乾燥条件

一般的ななすよりも水分が多く、ほのかな甘みのある水なすを色と風味が鮮やかな砂糖菓子に仕立てました。砂糖液の糖度や炊き込み時間の研究を重ね、また、水なすらしさを出すためあえて残した皮の部分には鉄を使った漬物作りの技術を応用しています。(御菓子司 亀屋茂廣)

鱧と玉ねぎを食感豊かに天ぷらに

はも玉天

支援内容/物性評価等をもとにした、具材の食感をしっかり感じられるすり身を開発



技術紹介

測定機で品質を数値化

測定機により、個人の感覚の違いやそしゃく力の差の影響を排除し、客観的かつ安定した測定が可能です。



すり身の破断試験

泉州玉ねぎの新鮮なシャキシャキ感と、大阪湾で獲れた臭みのない鱧(はも)の独特の食感をすり身と共に同時に味わい頂けます。(和田八蒲鉾製造)

★食品の高品質!

水なす加工技術

水なすの加工品を美しく、おいしく仕上げる上で気を付けたいのが、色や食感の変化。研究所では、乾かす、煮る、砕く等、加工方法に合った適切な処理方法を開発しています。

技術例

漬物からスイーツまで!

漬物、ぬか床、糖蜜漬け、ジャム、フリーズドライ、フリーズドライスープ、彩り塩、シロップ

泉州水なす

アクが少なく甘みがあり、皮が薄い!昔は畑作業の合間に水なすを食べてのどの渇きを潤していたほど、水分たっぷり。大阪・泉州を代表する野菜です。瑞々しい生、王道の糠漬け等とあわせて、環農水研と共に開発された新しい商品も、ぜひ、お試しください。

大阪お吸物もなか(水なす他)



お湯を注ぐだけでいつでも楽しめる、大阪らしい野菜たちのお吸物。お味噌汁タイプも。海外で販売!(北野農園)

なすの美しさを残すフリーズドライ製法を開発

なすの下処理で果肉の褐変と果皮の色漏れを抑える製法を開発。なすらしい紫黒色の皮色、薄黄色の果肉に仕上がります。



なすの皮を使った塩を開発

水なすの皮の粉末化と褐変対策で、色鮮やかな塩を開発。副次的研究成果を利用し、商品の色展開も可能にしました。

改良前と後の塩の色

3色の色展開



水なす塩あめ



彩りのきれいな泉州水なすの塩で作ったおいしい塩飴。塩分補給や気分転換に!
(手づくり工房 塚あるへい堂)

泉州水なすのコンフィチュール(赤、白、琥珀)

支援内容 / 鮮やかな色合いと食感を維持する製法を確立



採れたての水なすを農園内でとろける舌触りと上品な甘さのコンフィチュール(ジャム)に。(川崎農園)

水なす関連その他商品

支援内容 / フリーズドライ技術を提供
色を抽出し、安定化



大阪環農水研の保有機器

～品質測定機器～

- 味覚認識装置 ○小型X線 CT装置
- アミノ酸分析装置 ○万能材料試験機
- 食感音響測定装置 ○水分活性測定装置
- デジタルマイクロスコープ
- 分光色差計 ○粘度計
- 高速液体クロマトグラフィーなど

～加工調理機器～

- 真空凍結乾燥機 (フリーズドライ)
- 加熱乾燥機 ○急速冷凍機
- 真空・加圧加熱調理機 ○レトルト調理器
- ろ過・濾し装置
- スチームコンベクションオーブン
- 真空包装機など



化や保存技術の開発などを

その他の 開発技術

食品に関する技術相談に応じ、商品開発を支援しています。

技術例

- ・加工や貯蔵による色や香り成分の変化対策
- ・保存性の改良
- ・味の調整
- ・新製法の開発
- ・新たな加工法導入のための試作など

「おかわかめ」の海苔状シート・粉体加工品

支援内容 / 一口サイズの味付け海苔のような「おかわかめシート」と、おかわかめの緑色を保持した粉末を開発



南河内野菜ジャム(きゅうり)

支援内容 / 素材の持つ色合いを活かす製法を開発



南河内を代表する野菜を使った色彩豊かなジャムです。(喜多農(きたのう)ますだ)

大阪みき水煮

支援内容 / ふきの色や香りを残した水煮加工技術を開発



生産量全国第3位の大阪の「ふき」。下処理不要で食べやすい！クリーム煮やちらし寿司、豚のロール巻などでも。(JA大阪泉州)

紅たで加工品BENY(ペニー)

支援内容 / 色合い、辛味を損なわない加工方法を開発



八尾市特産の紅たでを使用したジンジャーソーダ、シロップ、甘酢、醤油。毎日使えて、見た目が美しく、しかも美味しい商品を作りました。(カネ筒農園)

荳わかめ

支援内容 / 既存の味を維持しつつ保存性を延長させる製法を開発



じっくりコトコト炊き上げた大阪産荳わかめのつくだ煮。ご飯のお供・おつまみにいかが？(横田水産)

グルテンフリー能勢栗パスタ

支援内容 / 栗の渋皮をパウダー化し練りこんだ米粉乾麺の製造条件を開発



「銀寄(ぎんよせ)」は能勢(のせ)町が原産の栗。能勢産の栗と米を使用した米粉パスタを開発しました。(能勢びより)

もも糍(こうじ)

支援内容 / 味覚センサーによるレシピ開発



ビタミン、ミネラルを含み栄養豊富な伝統飲料・甘酒に岸和田特産の桃を加え、フルーティーで飲みやすく！(岸和田南宗(なんそう))

ドライイチジク

支援内容 / いちじくを食べやすい硬さで乾燥する製法を開発



ドライフルーツに不適と言われていた品種「樹井ドーフィン」を商品化。(羽曳野市いちじく部会 KU(ケーユー)レディース)

ノンアルコールワイン

支援内容 / 製造過程におけるオフフレーバー除去による品質向上技術を開発



大阪ウメビーフ肉じゃがコロック

支援内容 / 栄養価、食感等の分析評価



漬け梅を食べさせ飼育した「大阪ウメビーフ」の肉はジューシーであと口さっぱりとの評価。(大阪ウメビーフ協議会)

手伝いします!

技術提供 します

大阪環農水研の開発技術
を使って商品開発してみ
ませんか?

技術例

- ・ グラッセの時短製法
- ・ 小粒ぶどうの簡便剥皮技術

その他、パンフレットで
気になる技術があれば
ご連絡ください。

グラッセの時短製法

グラッセ(糖蜜漬け)を作るための
糖液置換は、糖度を徐々に上げなが
ら、果物等の中まで糖液をしみ込
ませるのに数日から数か月もかか
り、とても手間がかかる作業です。



いちご、みかん、キウイ、巨峰、
水なすなどで実績有

ところが、当研究所が開発した時短
製法を使うと、数時間で糖液置換が
できます!

材料の食感や風味を感じられる
グラッセは、菓子材料に最適です。



商品例
フルーツボンボン

小粒ぶどうの簡便剥皮技術

小粒ぶどう(デラウェア)の果肉は、手剥きでは大量製造に対応できま
せん。そこで当研究所では、簡便に皮を取り除き、果肉を得る技術を
開発!特別な機械や薬剤は必要ありません。



皮付きの状態軽く茹で、物理的
衝撃を与えて果肉から皮を剥が
します。



糖液中で行うことで、
皮が沈み、



果肉だけが液面へ浮上
してくるので、果肉を
容易に大量に得られます。

商品例
小粒ぶどうの実が
まるごと入った飲料



大阪府立環境農林水産総合研
究所では、食品に関する技術
支援をとおして、
食品関連事業者や6次産業化
に取り組む農林漁業者を支援
しています。

〇ご利用いただける
「技術支援制度」



お気軽に
ご相談ください!

