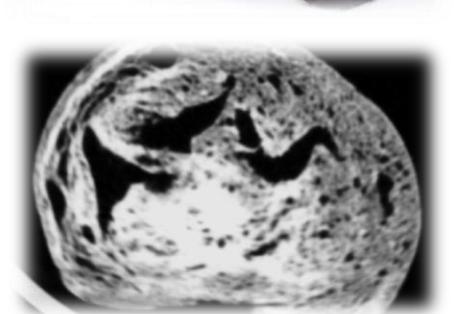


商品開発を お手伝いします。



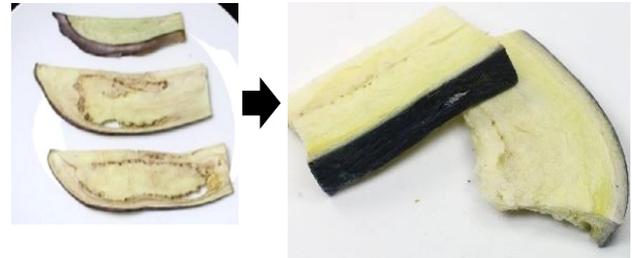
地方独立行政法人
大阪府立環境農林水産総合研究所
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,
Osaka Prefecture



新製法の開発事例

◆新たな加工方法の導入

- 例) 褐変防止フリーズドライ製法
- 時短でできる糖蜜漬け
- 香りの調整法 など



フリーズドライ製法の改良

◆加工や貯蔵による色の変化対策

- 例) アントシアニンの退色を抑制したジャム
- クロロフィルを維持したスープ
- なすの褐変防止処理をした塩 など



色止めなし 色止めあり

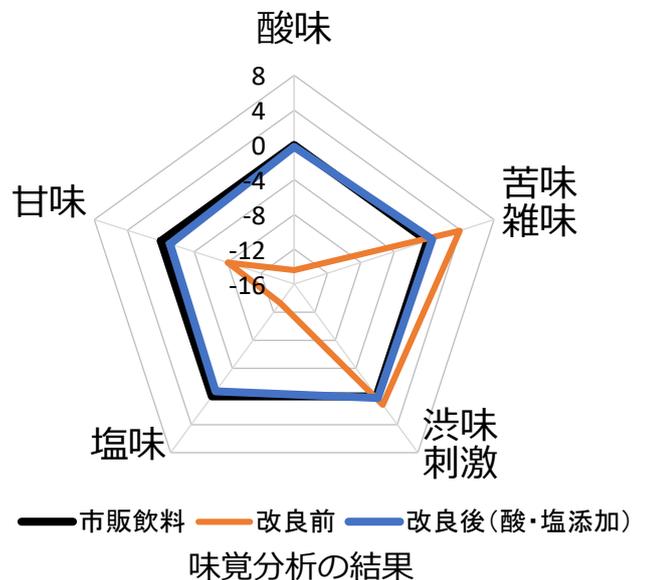
加工機器

真空凍結乾燥機 真空・加圧加熱調理機 レトルト調理器 ろ過・濾し装置 ブラストチラー
加熱乾燥機 充填機 スチームコンベクションオーブン ベーカリーオーブンなど

機器分析

◆味・かたさ・成分などの数値化

- 例) 味 味覚認識装置
- かたさ 物性測定装置
- 成分分析 HPLC LCMS GC
- 分光光度計 FT-IR
- 非破壊検査 CTスキャン など



衛生管理

◆保存性の改良や衛生状態の確認

- 例) 水分活性測定機
- 菌数検査
- 殺菌

