



環農水研・食品技術ニュース

vol. 43

みやげ物・贈り物の開発事業者 公募 締め切り間近！

大阪府立環境農林水産総合研究所と連携して「大阪産（もん）の利用」や、「大阪らしさのある」みやげ物・贈り物に関する製品開発や技術開発を行う事業者を募集しています（令和4年度 テーマ設定型共同研究事業）。

応募期間：令和3年12月1日（水）～**令和4年2月28日（月）**【申請書必着】

※ 研究担当者と研究課題を協議した申請書の作成が必要となります。まずはお早目にご連絡ください。

※ 詳しくは、環農水研のホームページをご覧ください。

環農水研と食品関連事業者との共同研究により開発した商品を紹介します。色の保持や食感改善、作業効率の改善、機能性関与成分配合などの開発事例です。令和4年度テーマ設定型共同研究事業へのご応募お待ちしております。



「泉州水なすのコンフィチュール」
あざやかな色合いと食感を維持する
製法の確立



「大砂菓茄子菓」
水なすの果皮色を活かし果肉の褐変を
抑制した糖蜜漬け技術の開発



「飲むデラジュレ」
デラウエアの剥皮技術を開発



「大阪お吸い物もなか（水なす）」
水なすの鮮やかさを残す
フリーズドライ製法を開発



「GABA入り発酵昆布だし」
規格外品を有効利用した
水なすGABA配合発酵だしの開発



「はも玉天」
具材の食感を感じられる
すり身を開発

・環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。

詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。

・お問合せは、
食と農の研究部 **食品グループ（072-979-7063）** まで。

<技術支援制度詳細>

<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