



環農水研・食品技術ニュース

vol. 53

「未利用農林水産物を活用した新商品開発」公募 ～環農水研と一緒に商品開発を行いませんか～

環農水研では新商品の開発に取り組む皆様を技術面からサポートする「テーマ設定型共同研究事業」を実施しております。令和5年度は「未利用農林水産物を活用した新商品開発」をテーマに募集を開始いたしました。今号では、未利用農林水産物を活用しこれまでに開発した商品をご紹介します！

泉州水ナス塩

活用したもの：水ナス規格外品

ナス特有の美しい紫色を表現できる塩の開発を行いました。

紫色の成分はそのまま加工しようとするとすぐに茶色く変化してしまいます。色を保持できる天然由来の成分を添加し、配合割合を検討の結果、3色の塩の開発に成功しました。



水ナスGABA入りドレッシング

活用したもの：水ナス規格外品

機能性成分の1つであるGABAは、血圧の低下やストレス低減効果が報告されています。ナス中の酵素にはGABAを増加させる働きがあるので、これを生かして「GABA高含有ドレッシング」を開発しました。



茎わかめの佃煮

活用したもの：茎わかめ

日持ち向上のため、水分活性測定を参考に糖アルコールの種類や配合量など製法全体を改良し確立しました。



未利用農林水産物を活用した新商品開発

- 応募期間 令和4年12月8日～
令和5年2月28日【申請書必着】
- 応募方法 まずは「問い合わせ先」までお電話ください。(072-979-7063)
本事業の実施要領に従って研究申請書を提出いただきます。
- 事業説明会 日時：令和5年1月25日
会場：大阪産業創造館もしくは
オンライン（Zoom）
参加費：無料
事業の詳細、説明会への申込方法は
下記QRコードよりご確認ください。

・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