

大阪環農水研と共同研究で新商品を開発しませんか？

令和8年度の共同研究事業者募集テーマは、
「環農水研のコア技術を活用した新商品開発」です。

大阪環農水研では、これまで高効率化、高品質化、高付加価値化を可能とする食品加工技術を開発してきました。これらの技術は、地域資源の利活用を促進し、府内食品産業の発展に貢献しています。令和8年度は、その一部を公知の技術（**コア技術**）として公開し、食品関連事業者のみなさまへ技術移転することによる商品開発に取り組みます。

12月5日より**共同研究事業者の募集が始まりました**（締切 令和8年2月27日）。

環農水研のコア技術の一部を紹介します。

水なす塩の製法（水なすで作る彩りの塩）



褐変を抑制し、アントシアニンの性質を利用して3色の塩を開発。

利用例



水なすのフリーズドライ製法

水なすを揚げない製法でフリーズドライ味噌汁にしました。果皮の退色や果肉の褐変を抑制。災害備蓄品など長期間保存可能に。



水なすのフリーズドライ味噌汁



改良前



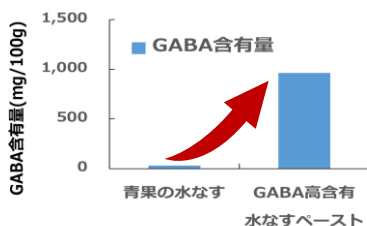
改良後

機能性食品素材（GABA高含有水なすペースト・トマトソース）

野菜の酵素を利用してGABA含有量を大幅に増加！規格外野菜が機能性食品素材に変身！



青果の水なすとGABA高含有水なすペーストのGABA含有量比較



デラウェア剥皮技術

果皮と果肉の比重の違いを利用して液体中で分離。果肉のみを採取。



野菜・果物の砂糖漬け時短製法



水なすの菓子

電子レンジ・真空包装機・ロボクーボ（弊所所有機器）を利用して製造時間短縮を可能に。

- ・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.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>

環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索

