

# フードバレーとちぎ 高機能・高付加価値食品開発研究部会

フードバレーとちぎ推進協議会では、会員の新技术・新製品開発を支援するために研究部会活動を行っております。

産業技術センターでは、「高機能・高付加価値食品開発研究部会」と同部会に設置した「おいしさの見える化分科会」「品質保持技術分科会」の活動に取り組んでおります。

## 【活動の概要】

開発製品のおいしさの見える化及び品質保持などをテーマに、当センターがもつ技術シーズと業界ニーズのマッチングを図るため、研究部会の中で基調講演会や成果発表会及び情報交換会を開催しています。

## 【活動の成果】

素材の特徴や機能性を活かした製品開発が進んでおり、とちまるショップや道の駅、スーパーマーケット、コンビニで販売されています。また、味覚センサー等を用いて、製品のおいしさを見る化する取組も始まっています。

### 高機能・高付加価値食品開発研究部会 おいしさの見える化分科会

#### 【活動の概要】

開発製品のおいしさの見える化を推進し、他県産の製品との差別化を図るため、セミナーの開催やグループ活動を支援しています。

#### 【活動の成果】

味覚センサー、テクスチャーアナライザー、揮発性成分分析装置を活用して、おいしさの見える化に取り組んでいます。

### 高機能・高付加価値食品開発研究部会 品質保持技術分科会

#### 【活動の概要】

冷凍・殺菌技術や包装資材の活用により品質劣化への対応策を検討し、より高品質な食品開発を推進するため、セミナーの開催やグループ活動を支援しています。

#### 【活動の成果】

品質を保持する包装資材を検討するとともに、高温高圧レトルト殺菌機や凍結乾燥機を使用したスープや農産加工品が開発されています。



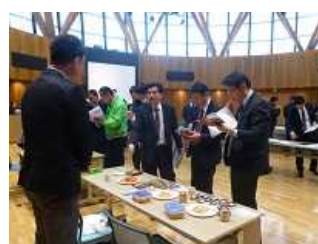
基調講演会



推進セミナー



成果発表会



試食及び意見交換会



御来場の皆様へ

問い合わせ先：栃木県産業技術センター 食品技術部 TEL 028(670)3398

●ご興味がありましたら、是非研究部会にご参加ください。