

穴あきチーズ 製造法を確立 改良し製品化目指す

都市エリア
成果報告会

十勝圏地域食品加工技
術センターや帯広畜産大
などが、空気穴(ガスホ



都市エリア産学官連携事業の研究成果が報告された会合

ール)があるユニークなところが、十九日の「都
チース製造技術を確立し、市エリア産学官連携促進

事業」の成果発表会で報
告された。今後、改良を
加えて製品化を目指す。
外見で興味を引く十勝
ならではのチーズを製
造、販売しようと開発し
た。同センターによると、
空気穴があるチーズは製
造工程の管理が難しい
上、長期熟成が必要で経
費もかかるため、国内で
の製造は珍しいという。
成果発表会では同セン
ターの葛西大介主任研究

員が、チーズに穴があき
すぎるなどの点で改良が
必要としながらも「十勝
を代表する製品に育つ可
能性もある」と紹介した。
このほか、ジャガイモに
含まれるペプチド(アミ
ノ酸の結合物質)を原料
として、ペット用サプリ
メントの製品化を目指し
ていることなどが報告さ
れた。
都市エリア事業は二〇
〇五―〇七年度の三年

(鬼頭良幸)

間、文部科学省から年間
一億円の委託費を受け、
十勝産農畜産物の付加価
値向上を目指して研究が
行われている。