

地場農畜産物に高付加価値を

健康機能性解明、新たな商品開発相次ぐ

とかち財団中核にさらなる研究推進

十勝の農畜産物の付加価値を高める「都市エリア産学連携推進事業」が、農畜産物の付加価値向上に貢献している。健康機能性の解明や新たな商品開発が相次いでいる。この事業は、平成17年度から開始された。中核となる十勝産学連携推進事業は、平成17年度から開始された。中核となる十勝産学連携推進事業は、平成17年度から開始された。

「十勝ながいも酢」開発 丸勝貿易自由化の波に備え

「都市エリア」の産学連携推進事業は、食の分野に限定されず、加工食品や調味料の開発にも展開している。丸勝貿易は、加工食品の開発に力を入れている。健康機能性の解明や新たな商品開発が相次いでいる。この事業は、平成17年度から開始された。中核となる十勝産学連携推進事業は、平成17年度から開始された。



丸勝が自社敷地内に新設した酢の醸造工場。ナガイモはすべて手作業で選別、加工されている。(旭川真珠橋)

都市エリア産学官連携促進事業

■ジャガイモからの有用ペプチドの生産技術開発

でんぷん工場の副産物から得たジャガイモたんぱく質から、アミノ酸が2〜6個つながる形のペプチドを作る技術を開発。併せて、ペプチドの健康機能性を解明する。昨年5月、芽室に工場を持つ調味料メーカー、コスモ食品(本社東京)から、ジャガイモペプチドの新たな調味料商品「ボク味」が開発された。

■ソバ・豆類の健康機能性スプラウトの研究開発

ソバや豆類で、新芽や幼葉の部分であるスプラウトの健康機能性を解明する。ソバスプラウトでは、種子より機能性ポリフェノール類など機能性成分が多く含まれ、めんより効率的に栄養摂取できることが分かっている。また、動物実験で、脂質代謝や腸内環境の改善などの効果が期待できることも分かった。

■ナチュラルチーズの高品質化と安全性確保技術の開発

ナチュラルチーズの検査で、黄色アドウ球菌の検出技術を開発する。検査自体を迅速化、簡便化できるもので、チーズ以外の原材料を使う加工食品への応用ができないか研究を進めている。また、地域色のあるチーズづくりに向け、酵母を活用するチーズ製造技術の開発も行っている。

■DNAマイクロアレイを用いた食品機能性評価システムの構築

遺伝子レベルで十勝産農畜産物の機能性を明らかにするため、DNAチップの開発に取り込む。既存のDNAチップより調べられる遺伝子の数を大幅に減らし、解析時間とコストの削減を図る。併せて遺伝子情報のデータベース構築も進め、将来は安価なDNAチップとして事業化する方針。

丸勝が自社敷地内に新設した酢の醸造工場。ナガイモはすべて手作業で選別、加工されている。(旭川真珠橋)