

科学技術
振興機構

越後製菓などに補助金

産学連携
共同開発
超高压で食品を加工

越後製菓（長岡市）や新潟大学などが共同で取り組む「食の高付加価値化に資する基盤技術の開発」が十七日、独立行政法人科学技術振興機構の「地域結集型研究開発プログラム」に採択された。今後五年間、毎年約二億一千万円の補助金が交付される。

プログラムの同社ははじめ、食品、外食産業、製造業など県内外の十以上の企業が参加。研究機関として新潟大、長岡技術科学大、新潟薬科大などが加わり、にいがた産業創造機構と県が推進本部を運営する。

この技術を基に、①キヤバ（γ-アミノ酪酸）など機能性成分の含有量が多い食品の開発②高圧を利用した飲み込みやすい高齢者向け食品開発③高圧装置の小型化、低コスト化、安全性の確保の三つのテーマに沿って

採択されたのは、超高压を利用した食品加工技術の開発と商品化。

軸となる技術は越後製菓が開発し、パック米飯などで実用化している。高圧処理で食品は加熱したのと同じ状態にな

るが、熱で損なわれる栄養素や香りなどはそのまま残る。食品を柔らかくする効果もあるという。

を指す。補助事業は、地域の科学技術振興を目的に、都道府県や政令市が中心となった産学官連携の研究開発を支援する。二〇〇七年度は全国五地域から応募があり、本県と大分県が選ばれた。

県産業振興課では「健康産業の振興と食品の付加価値化を目指す本県の政策と合致する。五年後には超高压といえは新潟県と思ってもらえるよう、事業を推進したい」としている。