

- 今月の内容 ● 加工技術室の紹介
● 食品中の異物としての金属

加工技術室の紹介

加工技術室では菓子及び清涼飲料業界を対象として、新技術の研究・開発、製品及び原材料の分析、技術指導・相談を行っています。その内容は次のとおりです。

1. 本年度の研究テーマ

・長期保存可能食品の賞味期限設定手法の開発

レトルト食品のように、比較的長期間の保存を目的して作られた製品は、その成分や状態の変化が緩やかで、科学的根拠に基づいた賞味期限の設定は難しいものがあります。しかし、昨今の食品の安全・安心への関心の高まりや偽装表示問題により、こうした食品にも科学的根拠、言い換えれば数値に基づいた賞味期限の設定が求められています。そこで、微量成分や粘性などの物性の変化と官能審査による評価を組み合わせ、賞味期限設定の根拠となりうる要因を検索します。このことにより、企業での賞味期限設定の手助けを目指すものです。

・高水分食品素材の製菓原料への利用技術の開発

近年の健康志向の高まりから、菓子にも美味しさなどの嗜好性以外に、ビタミン摂取や機能性まで求められるようになってきました。そのために製菓原料に緑黄色野菜を使うことが試みられています。野菜を製菓原料として手軽に使うには、長期保存を可能にしたり、製品の水分調節を従来と同様に出来るように

する必要があります。その手段の一つとして過熱水蒸気による乾燥が考えられます。そこで、過熱水蒸気を使って、栄養豊富でありながら子供の嫌いな野菜の調査で、いつも上位に顔を出すニンジンを対象に製菓原料化に挑戦します。

2. 製品及び原材料の分析

製品及び原材料の分析では、従来からの栄養表示のための「たんぱく質、脂質、炭水化物、水分、灰分、ナトリウム、エネルギー」の分析の他に、賞味期限設定のための微生物検査、油脂の分析が増加しています。また、異物の調査に関する試験も行っています。

3. 技術指導及び相談

技術指導・相談は、分析結果や試験結果の表す意味、変敗微生物対策など衛生管理、栄養成分の表示、賞味期限の設定方法など多方面にわたっています。

4. その他

菓子及び清涼飲料の製品及び原材料の分析や微生物の取り扱いについての知識や技能修得を希望される方を、研修生として受け入れております。また、愛知県菓子技術専門校の運営への協力や技能検定を通じて、次代の製菓技術者の育成にも努めています。