



# 道総研【食品科学】分野 研究職に関心をお持ちの皆様

道総研には幅広い専門分野での活躍フィールドがあります。

**食品関連（食品加工、水産加工）**を専攻されている皆様のご応募をお待ちしています！！

## 【道総研 食品科学分野での取組事例】

### 食品加工分野



#### 骨まで食べられる水産加工品の開発 （「こつぱくっと」製法）

魚の骨を除く手間は魚離れの原因となっていることから、レトルト加熱により魚骨を軟らかくしつつ、魚肉が硬くなるのを抑制した加工技術を開発しました。食べる手間がかかっていたニシンで製品化し、異なる魚でも製品開発が広がっています。



#### 植物性乳酸菌の発見と 加工食品への応用

整腸作用など健康機能性が期待できる植物性乳酸菌HOKKAIDO株を道内発酵食品の中から発見しました。この乳酸菌を使用したヨーグルトなどが商品化されています。



#### 小豆粉の利用技術

小豆の新しい用途開発を目的に、小豆を製粉する技術及び粉としての利用方法について研究開発を行い、ロールケーキなど洋菓子に応用しました。

### 加工利用分野

#### 小型船で漁獲したマイワシの 消費拡大に向けた 鮮度保持技術の開発

近年、道東海域で豊漁が続くマイワシは、貴重な食糧資源と期待されていますが、鮮度低下が速いため生鮮出荷量は少ない状況です。そこで、マイワシの輸送実態調査及び鮮度に及ぼす要因を解析し、高鮮度流通技術として資料にまとめました。資料は漁業者や流通業者に活用されています。

#### 道産マイワシの鮮度保持技術 -漁獲から流通まで-



令和5年11月  
北海道立総合研究機構水産研究本部

#### 浸漬液を用いたウニの 冷凍技術開発

ウニ生殖巣は、そのまま冷凍すると解凍後に著しく身が崩れます。そこで、冷凍浸漬液に漬けたウニを液ごと冷凍することにより、解凍後の身崩れを防止する技術を開発しました。この成果である「ウニ冷凍物及びその製造方法」は、令和5年3月17日に特許登録されました（特許第7246637号）。



## 最近の主な研究開発

### 道産ワインの評価技術や醸造条件に関する研究 （食品加工研究センター R4～R7）

道産ワインの品質向上に向けて、迅速・簡便なワイン分析計を用いた成分評価や醸造条件の違いによる成分データの蓄積などに取り組んでいます。



#### ● 食品加工研究センター（江別市）

食品加工に関する技術力の向上や製品の付加価値化などの研究開発と、企業等が実施する商品開発などへの技術支援を行っています。



### 道東産ニシンを原料とした生食用冷凍素材の開発 （釧路水産試験場、網走水産試験場 R5～R7）

漁獲量が増加しているニシンの高付加価値化を目指し、刺身や寿司など消費者の生食需要に合致したニシンの原料特性の把握と生食用冷凍素材化技術を開発しています。



#### ● 網走水産試験場 加工利用部（紋別市）

#### ● 釧路水産試験場（釧路市）

#### ● 中央水産試験場（余市町）

フカボリ！ドーソーケン

検索Q

