

道産食品の競争力強化・安定供給に向けた技術開発

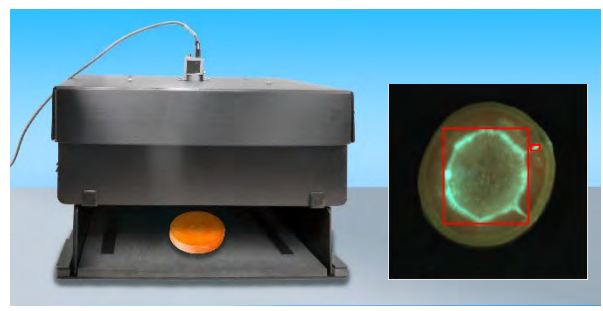
背景

消費者ニーズに応じた道産食品の競争力強化、人手不足を補う省力化による道産食材の安定供給が必要である。

成果

1 根菜類の選別作業を省力化

光学的手法によるニンジン選別試作機の開発（不良品は蛍光発生）



紫外光照射で80%以上の精度を実現

期待される効果

道産食品・食材の高品質・高付加価値化、選別作業の省力化による食材の安定供給に貢献する。

2 新たな菓子・パン素材の開発

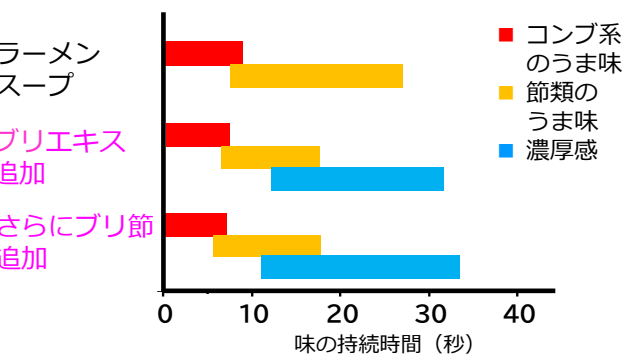
道産穀類のブレンドで素材の特徴を活かしたパン・菓子の創出



道産小麦粉と道産穀類粉をブレンドした菓子試作品
ブレンドした穀類粉の生地物性データ等を
パン・菓子製造企業へ提供 → 試作実証中

3 ブリ節・エキスでうまみ増強

濃厚感を与える新たな道産調味料を開発！



風味解析で節とエキスによる後味変化を把握



うま味を増したブリ塩
ラーメン