食品工場の加工残渣を用いた焼酎の開発

じゃがいも加工残渣を原料とした焼酎の開発

中野　敦博・田村　吉史

○冷凍食品工場と醸造企業との協働を図り、冷凍コロッケ工場から排出される加工残渣を原料とした焼酎の開発に協力しました。
○当該じゃがいも焼酎の開発に向けて、関係する3者による打合せを重ねて、製造上の課題解決を行うことにより商品化につなげました。

背景と目的

サンマルコ食品（株）は、社会貢献活動の一環として、冷凍コロッケ工場から排出される加工残渣（じゃがいもの皮、芽の周囲部など）の有効活用、特に食品素材化について要望していました。このため、当センターと共同で、凍結乾燥による乾燥粉末や真空フライ菓子などを試作しましたが、製品化まで達しませんでした。両者の試行錯誤の結果、「蒸留による処理」を着想した後、新たに醸造企業の田中酒造（株）の参画をコーディネートし、加工残渣を原料としたじゃがいも焼酎を開発しました。

成　果

（1）当センターと関係企業との間で共同開発体制を構築し、商品化（2011年販売開始）につなげました。

（2）じゃがいも焼酎の開発当初には加工残渣の糖化が進まない課題がありましたが、糖化酵素の添加により課題を解決できました。

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
011－387－4120