

道総研【食品】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参加をお待ちしています！！

こんな取り組みを行っています

食品加工分野



素材感のある 新しい成形フライドポテトの開発

ポテトの塊を含む素材感のある成形フライドポテトの製造方法を開発するため、生地に結着性及び保形性を付与するブラントング条件と乾燥条件を明らかにしました。



道産ミズナラ樽で熟成した 純米大吟醸酒の香り成分の解明

樽熟成によりミズナラ樽から純米大吟醸酒へ移行する香り成分や、ミズナラ材のトースト（焼成）の処理度合いにより移行する香り成分の種類及び量に変化することを明らかにしました。



ロングライフチルド食品（LLC食品）の 加熱殺菌と農産具材の軟化低減技術

カレー等を長期間冷蔵保管するため、加熱殺菌条件及び加熱殺菌における農産具材の軟化低減方法を確立しました。開発した技術は、カレー等の製造に活用するだけでなく、農産物を活用したLLC食品の製造に活用できます。

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

豊漁が続くマイワシは鮮度低下が速く、消費地での利用は限定的です。そこで、流通実態が鮮度に及ぼす要因を解析し、道産マイワシの高鮮度流通技術としてまとめました。地域ブランド化を推進する技術として活用されています。



浸漬液を用いたウニの冷凍技術開発

ウニ（生殖巣）は冷凍により著しい身崩れが生じます。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。本成果「ウニ冷凍物及びその製造方法」は、令和5年3月に特許登録されました（特許第7246637号）。

最近の主な研究開発

冷凍保存に伴う品質劣化を抑制したひき肉状の魚肉の開発 （食品加工研究センター R7～R9）

ひき肉状の冷凍魚肉の高品質化に向け、冷凍保存に伴う色やにおいを解析することで品質劣化を抑制する処理方法を開発します。

短時間調理殺菌を利用した新たな加熱殺菌工程の提案 （食品加工研究センター R5～R7）

加工食品に対する新しい加熱殺菌工程の導入に向け、加熱処理時間の短縮や品質劣化の抑制、保存期間の延長といった点から、短時間調理による殺菌効果の解明に取り組んでいます。

道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。



●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高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。



●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）