

ネギ類成分の特性を生かした新規利用加工技術の開発

- 1 中核機関・研究総括者
(独)食品総合研究所
永田 忠博

- 2 研究期間
2003～2005年度(3年間)

- 3 研究目的

ネギ類は輸入の増加で産地が低迷しており、付加価値を付けた加工食品開発等による消費拡大が必要である。一方、ネギ類は含硫化合物等の特異な成分を含んでおり、体調調節機能だけでなく、野菜、果実等の褐変抑制作用を有しているとともに、ジャガイモ加工品等のアクリルアミド生成を抑制する作用が期待されている。

このため、これらの作用に係わる成分を明らかにし、加工流通現場に適用できる技術を開発する。併せて、微生物等を利用したタマネギの高付加価値加工品や、ネギ・ラッキョウと水産練り製品を組み合わせた複合加工食品を開発する。

- 4 研究内容及び実施体制

ネギ類からの有効成分の効率的抽出、生成法の開発(鳥取県産業技術センター、北海道立食品加工研究センター、三栄源エフ・エフ・アイ(株)(独)食品総合研究所)

ネギ類の～に係わる機能性を指標に有効成分の抽出、生成法を検索する。

ネギ類の有効成分の精製及び同定(三栄源エフ・エフ・アイ(株)(独)食品総合研究所)

有効成分を精製し、機器分析により成分を同定する。

野菜・果実及び加工品の褐変抑制技術の開発((独)食品総合研究所、三栄源エフ・エフ・アイ(株))

有効成分の効果的作用法及び加工流通現場への適用法を検討する。

ジャガイモ加工品等のアクリルアミド含量の低減化技術の開発((独)食品総合研究所、三栄源エフ・エフ・アイ(株))

有効成分の添加方法等を検討し、加工現場への適用技術を開発する。

微生物・酵素を利用したネギ類の高付加価値加工品の開発(北海道立食品加工研究センター)

微生物・酵素の持つ物質変換機能を活用し高付加価値加工品を開発する。

ネギ類の特長を活かした複合加工食品の開発(鳥取県産業技術センター)

ネギ類の機能性を活かして水産練り製品等との新規複合加工食品を開発する。

- 5 目標とする成果

ネギ類成分の利用による野菜・果実及び加工品の褐変抑制技術、ジャガイモ加工品等のアクリルアミド生成抑制技術を開発する。また、微生物・酵素等を利用したネギ類の高付加価値加工品を開発する。さらに、ネギ類の特長を活かした水産物等との複合加工食品を開発する。これらの技術開発を通して、ネギ類の余剰産品や規格外品を含めた利用、消費拡大に寄与し、ネギ類産地の活性化を図る。