高圧技術による新しい食品加工技術の開発

キーワード　高圧技術／食品加工／非加熱加工／高付加価値化／ブランド化

研究概要

高圧技術は、1,000気圧以上の非常に高い圧力を用いて、非加熱的に食品を加工する技術である。これにより加熱加工では劣化してしまう食品本来がもつ新鮮な香り・色彩・味・栄養成分などを保持したまま加工することができる。

高圧加工果実コンポートは、保存性の低い生鮮果実を高圧加工して、保存・流通期間を延長した高圧加工食品である。新鮮な風味・色彩・食感を維持したまま長期間の保存が可能になる。これによりブランド化や国内外の新しい市場を開拓することが期待できる。

高圧食品加工の一例。
高圧加工卵の黄身は、生卵のように崩れず、ゆで卵と同様に固まっている。一方、白身は生卵と同じ状態（トロトロ）である。高圧加工卵は非加熱なので、ゆで卵の硫黄臭はせず、生卵の味がする。

今後の展開やメッセージ

高圧食品加工は、日本発祥の新しい技術であり、まだまだ発展途上ですが様々な可能性を秘めています。ご興味がありましたら、是非、お気軽にお問い合わせください。

研究者情報

野村 一樹 講師・博士（農学）
バイオ・化学部　応用バイオ学科
所属研究所：ゲノム生物工学研究所

研究者情報URL
https://www.kanazawa-it.ac.jp/kyouinroku/a/CAAAG.html
https://researchmap.jp/210714ka31a_cox1