

当センターでは令和5年度から、フードロス素材等を用いて、誰もが美味しく楽しく召し上がれる「とっとり発アップサイクル食品・新食品」の開発を行う「フードテック活用食品開発促進事業」を行っています。今回はその中から2つのキーワードをご紹介します。

フードテック／アップサイクル

食品の可能性を大きく広げる新技術開発 ーフードテックー

フードテックとは、“Food（食べ物）”と“Technology（技術）”を掛け合わせた造語で、最新のテクノロジーを駆使することにより、全く新しい形の食品を造り出したり、食品加工法を開発することを指します。フードテックの先駆けとして、植物性たんぱく質から肉を再現する「大豆ミート」や「小麦ミート」が開発された他、最近では一食で日本人に必要な栄養素を補いながら、美味しさも追及した「最適化栄養食（日清食品株式会社 完全メシ）」等がフードテックを駆使して開発された食品に該当します。



ピンク醤油のカプセル化
(プリリアントアソシエイツ)

センターではフードテックとして、液体食品をカプセル化する技術開発を行ってきました。人工いくら等で古くからカプセル化技術は存在してきましたが、塩味や酸性の強い液体をカプセル化することは難しく、センターではこれらの食品をそのままの味で美味しく召し上がっていただくための技術を開発しました。食卓を楽しく彩る液体食品の新しい切り口での新食品の実現を目指しています。

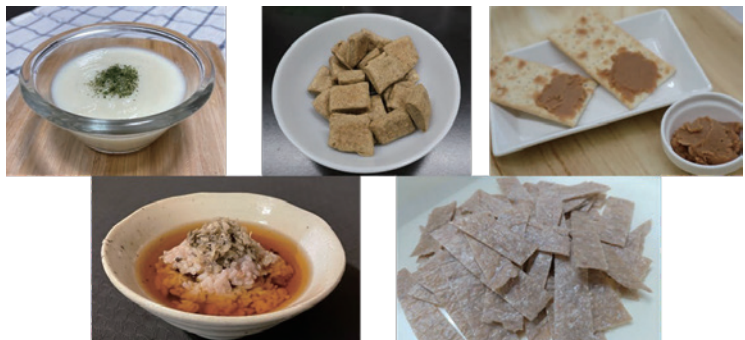
液体の種類やカプセルの大きさ等、企業のニーズに合わせた製品設計が可能です。ご興味をもたれましたら、お気軽にご相談ください。

「もったいない」から生まれる、食品の新しい循環スタイル ーアップサイクルー

アップサイクルとは、不要になったものを廃棄せずに、新しいものに作り替えるだけではなく、より価値の高いものを生み出すことを指します。食品業界においても、製造工程で出てくる副産物や、規格外品などを使って、新しい食品に変換し、フードロスの削減や新価値創造を目指す企業が増えています。野菜端材をチップス化した製品等のアップサイクル食品（オイシックス・ラ・大地株式会社）が、グッドデザイン賞を受賞するなど注目されています。

センターでは令和5年度より重点プロジェクトとして、当センターが今まで蓄積してきた技術等を活用して、食品製造現場で生じる「おから」や「魚肉」などの様々なフードロス素材を用いて新食品開発を行っています。市場調査として開発した試作品を、日本最大の食品見本市である「FOODEX JAPAN 2024」で、多くの来場者の方にご試食いただき好評を得ました。現在、これらの食品の実用化を目指して更なる開発を進めています。

当センターでは、企業からのご要望を受け、フードロス素材から新しい価値あるアップサイクル食品の開発を行っています。フードロスでお困りの企業がおられましたら、気軽にお声がけください。



■ 食品開発研究所 発酵・機能性食品グループ
グループ長 杉本 優子