

1 新技術・新製品開発の支援

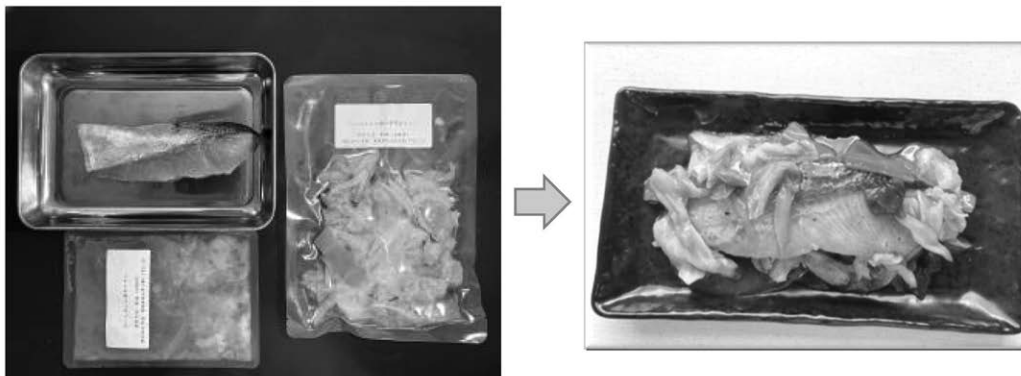
令和4年度事業化案件研究調査事業の成果報告

◆株式会社中温の研究調査成果

研究調査テーマ名	真空低温調理を用いた野菜のうまみ成分の研究調査および野菜キットの開発
実施期間	令和4年4月～令和5年2月
企業名	株式会社中温
研究調査概要	通常の水煮野菜とは異なる、低温調理法を用いてうまみが向上した野菜を原料とする、調理簡便な野菜キットの開発を行う。これはユーザーが調味をせず、加熱のみでうまみの向上した良質な食事が得られる革新的技術であり、元来の高温加熱食品である水煮野菜の問題、食味・食感の低下・調理の手間を省く事も可能とする。本研究開発は、野菜毎に最もうまみに優れた調理の温度、時間を設定すべく、試作前後のアミノ酸量等を調査する。

【研究調査成果】

○旨味と食感に優れた野菜キットの開発に成功した。既に試験販売を終え、本製造の準備中である。



ちゃんちゃん焼き用野菜キット

ちゃんちゃん焼き出来上がり

○本研究開発の結果、多くの有用な基礎データを得られた。以下に効果のあった一例を示す。

- ①試作、試験の結果、規定条件内での真空低温調理により、旨味を総合的に表す総アミノ酸量は約50%増加した。
- ②冷凍による根菜の脆弱化を防ぎ、緩慢冷凍でありながら通常の冷凍食品の硬度を約45%上回る事が出来た。
- ③事前に加熱がしてある為、上記ちゃんちゃん焼きでは約20%の調理時間の短縮となった。

○低温での加熱によるアミノ酸増加が見られる条件と、野菜の細胞壁をペクチンが増強する条件とが上手くみ合い、生と変わらない食感と、旨味が増加した上に調理時間の短縮にも貢献する本研究開発の成果は顧客にも数値で伝わる為、今後更なる販路拡大が考えられる。

【本研究内容に関する問合せ先】
愛媛県松山市小栗 1 丁目 2-28
株式会社中温
(URL: <https://chuon.co.jp>)

担当:篠崎 俊雄
TEL:089-943-5211
E-mail:t_shinozaki@chuon.co.jp