

食品技術センターのこれまでの研究と技術支援(共同開発を含む)

食品等の種類	内容及び製品等
魚醤油・肉醤油	魚醤油・肉醤油の製造。酵母の併用。アルコール・アミノ酸等の経時的解析。ヤマメや雑魚を利用した魚醤油。
非加熱ソース	酵素と醸造酢を利用し、非加熱で成分を抽出するとともに保存性も考慮した風味豊かなソース。「生ソース」(中濃・ウスター)。
発酵乳・植物発酵食品	乳酸菌を利用した発酵乳・植物成分発酵食品。ヨーグルト・ヨーグルト様食品・焼肉のたれ。
漬物	東京特産野菜と乳酸菌を利用した漬物。保存時の酸味の調整。乳酸菌の分離。
発酵ソーセージ	ブランド豚肉TOKYO Xを利用したサラミの製造。
大豆発酵製品	大豆を利用した納豆・テンペ・江戸甘味噌など。テンペ様発酵食品、東京独自納豆菌の分離。発酵時の菌叢変化の解析。アレルギー濃度の解析。
果実酢	東京特産のパッションフルーツ・ナシ・キウイ・柿等を利用した果実酢及びその加工品。
酒類	酒造メーカーと連携した清酒酵母の選抜、小仕込み試験等の実施。花からの酵母の分離。発泡日本酒。
麺類(うどん・そば・中華めん)	ゆでのび抑制や新たな食感をもたらす製麺技術の開発、保存試験等。大麦粉を材料とする製麺技術の開発。
パン	米粉を高配合し、小麦粉パンと同等な品質を有するパン。品質改良剤を添加したパンの製造試験。
魚肉やイカを利用したすり身製品	大豆粉や油を混合し、乳化させたすり身。東京湾で漁獲された魚種を複数利用した新たな江戸前水産練り製品。採卵後のヤマメを用いた水産ねり製品。「東京揚げ」、揚げ竹輪、かまぼこ、はんぺん。魚肉ソーセージ。
植物ペースト	酵素処理技術を用いた粒度の小さい滑らかなペーストの開発。アシタバペースト及び各種利用製品(パスタ、うどん、せんべい、ドーナツ、アイス)
野菜・果実加工食品	ブルーベリーや小松菜等に含まれる機能性成分(ポリフェノール、カロテノイド)の分析と特性評価。 島しょ産レモンを用いたレモンピール、グミ
あめりか芋	新島産あめりか芋の貯蔵方法と成分変化、甘酒・餅。
香辛料	わさびや・カラシに含まれる成分の抗菌作用とその食品保存への利用
海藻類	のりの乾燥粉末
新素材開発	昆虫の粉末・ペースト