

食品の開発改良技術（商品リスト一覧表）

1. 惣菜関連食品における褐変防止技術 **色調**
 - 惣菜・おかず佃煮の褐変について（改良と褐変防止の一連の研究）
 - * 漂白剤・天然または合成着色料』を一切使用せず、原料素材の色調を生かすための技術.
 - * 原材料（素材）の前処理、及び、煮熟調味材料（煮熟工程）からアプローチしていく.
2. 惣菜関連食品における食感（テクスチャー）改良技術 **食感**
 - * “煮熟方法（煮熟工程）”、及び、“各種煮熟釜（用途別）”による食感の改良技術.
（硬度・ソフト感・歯ごたえ・ボリューム感）
3. 惣菜食品（無添加食品）の呈味向上（調味）技術（保存料・化学調味料等の添加物不使用）
風味（呈味）の向上
 - * 原料素材の風味・色相を生かし、原料扱い調味のみ使用し、風味（呈味）の向上を図る
無添加調味技術.

【レトルト（パウチ）食品】

- 商品開発と和洋中華惣菜関連の殺菌技術

【醗酵食品】 * 醗酵技術を用いて、各種、醗酵食品の生産

① 乳酸醗酵食品の生産

各種乳酸菌飲料　ヨーグルト　チーズ　バター　等各種

② アルコール酵母醗酵食品の生産 * “パン酵母”以外の共存細菌である“乳酸菌”の利用

* 各種パン（食パン・菓子パン等）の製造

③ 酢酸醗酵食品の生産

* 各種食酢（米酢　粕酢　果実酢）の製造

④ 調味食品の生産（醤油麹菌、及び、味噌麹菌による醗酵技術）

醤油（たまり醤油・甘露醤油・濃口醤油・淡口醤油）

麺つゆ（醤油の副産物品）

味噌（米味噌・江戸味噌・西京味噌・仙台味噌・信州味噌・麦味噌・豆味噌（八丁味噌））

かつお節（乾燥法によるカビ細菌の利用）

納豆（納豆菌の利用）

⑤ 漬物の生産（主に、乳酸菌の利用）

塩漬け　ぬか漬け　麹漬け　味噌漬け　諸味漬け　粕漬け　辛子漬け　酢漬け

醤油漬け　酢醤油漬け　梅酢漬け（紅生姜）

⑥ その他、醗酵食品

菜もろみ　甘酒　ザウエルクラウト（西欧風キャベツ漬物）　ピクルス（乳酸醗酵）

豆乳（豆腐製造工程に於ける大豆乳飲料）

主な研究について（テーマ抜粋）》

- 『醤油速醸法』に於ける一連の研究と商品開発（醤油副産物品）
- 『淡口醤油』に於ける褐変、及び、その対策について
- 醤油諸味中の“ケトン類”の消長と同定について（ガスクロマトグラフィによる）
- 『惣菜』・『おかず佃煮』の褐変について（改良と褐変防止の研究）
- 遠赤外線加熱による『加工だし昆布』の風味について（佃煮用原藻を使って『だし昆布』としての風味の向上を図る改良技術）
- 遠赤外線による『枯藻原藻』の軟化実験（枯藻昆布(原藻)を佃煮用昆布として再利用可能にする技術）
- 機能性食品（健康食品）の一連の研究（続行中）