



H・P未来産業創造研究会

TEL:0258324500 / FAX:0258344500

<http://www.ahp-future.com/>

〒940-0071

新潟県長岡市表町3-1-8

リナシエビル3 (長岡商工会議所内)

会社概要

- 従業員数/ 79企業
- 資本金 /
- 業種 / 研究会
- Email / info@ahp-future.com
- 担当者 / 事務局：小林雅典 (長岡商工会議所)



PR 販路 産学 情報 人材 高压技術を利用した研究開発を支援します

▶会社・事業の特徴

当会は食品加工に水圧を利用する「高压技術」について、実用化研究と商品開発を行っている研究会です。現在、会員企業約80社と、新潟県内を中心とした大学及び研究者が参画して活動しています。高压処理の利用方法として、非加熱での微生物制御や農産物中の機能性成分の増加などがあり、これまでに多くの商品を開発してきました。この度の展示会では、高压利用の具体的な手法と商品化事例を紹介させていただきます。商品化のために必要な試作、試験等もしておりますので、お気軽にご相談ください。

▶技術アピール・マッチングニーズ

当会では高压技術を活用した商品化、事業化の実績が既にあり、それを支援する体制も整っています。ご要望の食品素材等に対して高压処理を行うための設備を保有していますので、商品化のために必要な試作、試験が可能です。その評価をもとに、試験販売のための小規模生産にも対応する設備があります。最終的な商品化、事業化については、高压処理を委託生産したり、実用レベルの設備を保有、販売する企業が会員として参画しており、支援が可能です。高压技術の利用と普及を進めるためには、より多くの商品を開発して、販売していくことが必要であると考えており、本展示会を通じて、共同で商品開発を行う提携先を求めています。

ココがスゴい！

無処理	加熱処理 85°C、20分	高压処理 400MPa、10分

食材の色合い、風味を維持したまま微生物を低減、殺菌

卵の状態変化(高压処理と加熱処理の比較)

高压処理	加熱処理
400 MPa・10分	63°C・30分
700 MPa・10分	100°C・10分

高压処理卵は、栄養素の破壊がなく、弾力のある独特な食感です。