



安全、美味しい、身体にいい食肉製品を創る 食肉のイメージ改善と新しいタイプの製品開発

技術分野分類 7105：食品科学2

技術キーワード (11) 食品製造・加工

産業分類 EO9：食料品製造業

内 容	概要	元来豊富な栄養素を有する食肉は、おいしいが、根強い動物性脂肪敬遠志向のために、どちらかというと健康に対してマイナスイメージが定着している。そこで、食肉のイメージ改善と新しいタイプの製品開発を目指して、機能性やおいしさの改善効果が期待できる乳酸発酵を食肉に応用し、その品質改善効果を調べることを目的としている。また、安全性、利便性に優れたレトルト食品にも着目し、レトルト処理を施した際の食肉における嗜好性低下の原因追及と改善、更には機能性付与の可能性についても検討している。
	従来技術・競合技術との比較(優位性)	高温でレトルト加熱された食肉は、成分の変性や損失により味の劣化が問題であったが、逆に低分子ペプチド生成により機能性向上の可能性を見出した。また、食肉を乳酸菌の至適生育温度（中温）下で乳酸発酵させることによって色調、物性および機能性が改善されることを既に確認し、現在はより安全な発酵法として低温下で乳酸発酵させる技術の開発を進めている。
	本技術の有用性	安全性、おいしさ、機能性の三拍子揃った高付加価値な製品開発につながる技術である。
関連情報 (図・表・写真等)		
適用可能製品		食肉製品（乳製品も可）
技術シーズ 保有者	氏名 所属・役職	林 利哉 (はやし としや) 名城大学 農学部 応用生物化学科 教授
技術シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	名城大学 学術研究支援センター 産官学連携担当 052-838-2036/052-833-7200 sangaku@ccmails.meijo-u.ac.jp

■知的財産

■試作品状況

無



提供可

作成日 2015年11月2日