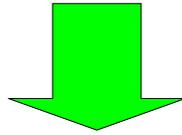


企業との共同研究より新商品開発に取り組み製品化した研究成果

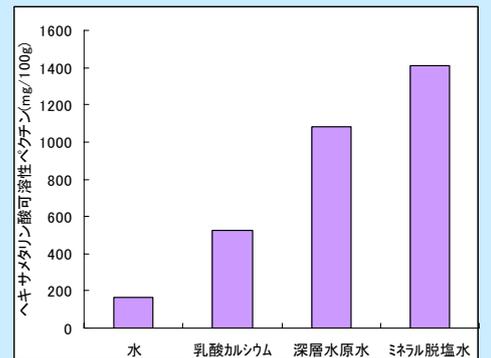
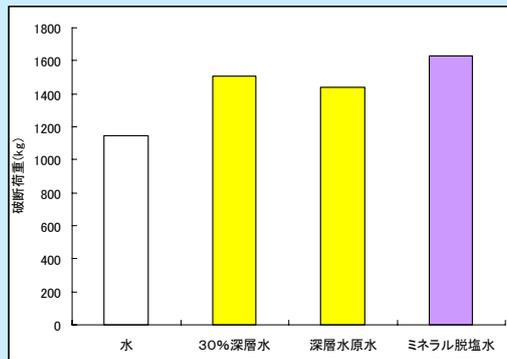
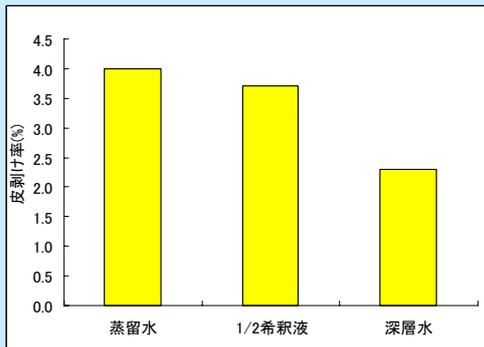
海洋深層水を利用した水煮製品の開発

- ・食品添加物を使用しない加工食品を作りたい
- ・長期間の保存が可能な便利な商品を作りたい

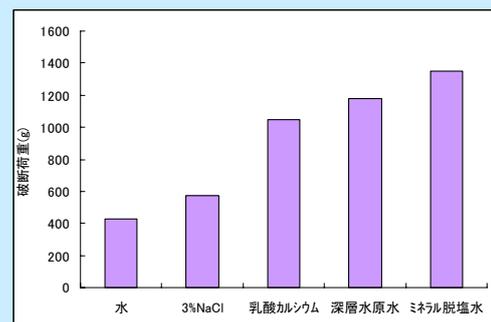
問題点 加熱加工やレトルト殺菌による素材の軟化等の品質低下



海洋深層水利用技術を確立
海洋深層水中のミネラル成分の活用



深層水処理したぜんまいの不溶性ペクチン量



深層水処理によるぜんまいの軟化抑制

