

# 「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ③

H29.9.27 ワークショップ事務局

## 1 日本食品科学工学会第64回大会

日時：平成29年8月28日（月）～30日（水）

場所：日本大学湘南キャンパス

- 公益社団法人日本食品科学工学会（高野克己会長）第64回大会が日本大学で開催されました。本大会には、大学、公的研究機関、食品企業など、食品産業に係わる多くの方々が参加され、食に係わるシンポジウム、基礎研究から応用研究まで300演題を越える一般口頭発表が行われました。
- 広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから凍結含浸法に関する最新の研究成果について2題の口頭発表がありました。



学会会場（日本大学）

### ★発表演題1

【演題】酵素含浸処理により作製した復水性を有する乾燥肉の力学特性

【発表者】食品加工研究部 中津沙弥香 主任研究員

【聴講者】約40名

- あらかじめ凍結含浸法で酵素処理して軟らかくした肉を熱風乾燥（エアドライ）すると、肉は硬くならず乾燥でき、その乾燥肉にはたくさんの空隙ができることが報告されました。
- そのまま食べればサクサクとした食感で、湯戻しして肉質を味わいながら食べることもできるとのこと。スナック菓子から即席食品用の具材まで、様々な利用用途を感じさせる発表でした。
- 会場からは、事前の軟らかさ調整の程度によって、乾燥後の食感がどのように変わるか？など、乾燥後の食感に関する質問が寄せられました。

### ★発表演題2

【演題】酵素含浸処理した乾燥肉の湯戻し性評価

【発表者】食品加工研究部 渡邊弥生 主任研究員

【聴講者】約40名

- あらかじめ凍結含浸法で酵素処理して軟らかくした肉を凍結乾燥（フリーズドライ）すると、湯戻し速度が劇的に速くなることが報告されました。
- これまで大型の肉片では、凍結乾燥を使用しても肉の内部まで湯戻しすることは困難であったとのこと。「凍結含浸法（酵素含浸）」×「凍結乾燥」のコラボレーションによって、湯戻し性が高く、かつ見た目や食べごたえも合わせ持つ、夢の「大型乾燥肉」が期待できる報告でした。
- この発表でも食感に関する質問が寄せられ、湯戻し後の肉の食感に興味を持たれた様子でした。

## 2 総括

凍結含浸法は、形状保持した介護食品の製造技術として注目されてきましたが、今回報告された新規乾燥食品のように、介護食品以外の食品製造技術としても利用できるようになってきました。凍結含浸法が今後の私たちの食生活にどんな新しい驚きをもたらすのか、介護食品のみならず、新規食品分野への応用、普及状況についても、随時ご紹介していきたいと思えます。

## 3 今後の活動予定（出展、セミナー等）

H30年1月 食品・バイオセミナー（京都府中小企業技術センター主催、京都府）