

<フードテクノエンジニアリング株式会社> × <苫小牧高専> <高湿度冷蔵庫を使用した新たな技術開発>

概要

事業イメージ（全体像）

背景/課題

- そばは風味低下等により茹で置き出来ないため、ピーク時の省人化と回転率向上が課題となっている。
- そばの実を熟成させる際に土壌菌増殖の可能性がある。
- 弊社に設置している高湿度冷蔵庫を用いて課題の検証は可能だが、食品や菌の知識、検査方法等のノウハウが不足しているため苫小牧高専協力のもと各種実験を行うこととする。

事業内容

- 苫小牧高専岩波教授監修のもとで実験、開発を進めることで品質を保持した茹で置きという新しいそばの提供方法を検証する。
- 苫小牧では実現が難しいそばの実の雪室熟成を実現することで、苫小牧で熟成したそばという独自性のある新商品が生まれることが見込まれる。
- 保存料等を使用していない為その日に廃棄になるケーキの品質保持を行うことでフードロス削減を行う。

事業効果/成果

- 高湿度冷蔵庫保管のそばの方が、香りが高く甘みが強い麺になった。
- いちごのショートケーキは見た目、菌検査の結果から当日廃棄を翌日まで延長できる可能性がある。
- 引き続き各種検証を進めることで食品小売業や外食産業で発生する原材料のフードロスの削減につなげ、苫小牧市が進めるといふごみ減量の取り組みに寄与していく。



フードテクノエンジニアリングが独自技術を持つ
高湿度冷蔵庫
を使用して苫小牧市全体の活性化につなげたい



市内の困りごとをお持ちの企業様のお話を聞き、
北海道営業所(苫小牧市)に設置している実機を
使用して課題解決に向けた各種実験を行い、
革新的な技術を発信

実機はあるが、菌検査や食品の
熟成や保管などのノウハウがない

➡ 苫小牧高専岩波教授にご協力を依頼

今後の事業展開

- そばの実の適正な熟成期間を検証し、実用化を目指す。
- そばの食味評価と成分分析結果に乖離があるので研究を進める。
- ケーキは味や食感に問題はないがいちごの断面とクリームの変色が原因で二日目には廃棄しなければならない為、変色を抑えられる方法を探っていく。