

研究タイトル: 地域性植物の利活用に向けた前処理手法の模索および製品開発



| | | | |
|-----------------|--|---------|-------------------------------|
| 氏名: | 石川 勇人 / ISHIKAWA Yuto | E-mail: | y_ishikawa@tomakomai-ct.ac.jp |
| 職名: | 技術職員 | 学位: | 修士(工学) |
| 所属学会・協会: | 食品工学会 | | |
| キーワード: | 果実酒, ワインビネガー, 発酵・醸造, 食品製造, 微生物工学 | | |
| 技術相談 提供可能技術: | 果実酒(ワイン)・ビネガーの試験醸造 食品中の成分分析(有機酸, 糖類, アミノ酸等) | | |

研究内容:

(1) 赤紫系果実を原料とするブレンド果実酒の製造

北海道産ハスカップ、沖縄県産マルベリーを用いたブレンド果実酒製造時におけるブレンド比の決定のため、成分分析・試験醸造・官能試験等を行なっています。また、果実特性由来の「圧搾機への目詰まり」、「低収率」等の問題解決のため、酵素等による前処理条件の検討を行なっています。(2018年度より商品化)



(2) 果実を原料とするワインビネガーソースの製造

北海道産ハスカップを原料とするワインビネガーの醸造を行い、果汁等による風味調整したビネガーソースを試作し、地元企業で製造可能となるようレシピ開発をしています。

その他、ブドウ、トマト、シーベリーなど様々な果実原料を使用した果実酒・ワインビネガーの試験醸造実績があります。

提供可能な設備・機器:

| 名称・型番(メーカー) | |
|-------------------------------|---------------|
| 薄膜式減圧蒸留装置(フラッシュエパレーター/東京理科機器) | 水蒸気蒸留装置(京都電子) |
| 高速液体クロマトグラフィー(HPLC/日本分光) | |
| | |
| | |