

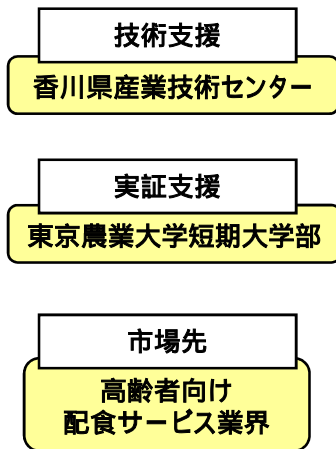
地域	香川県観音寺市	認定日	平成20年9月3日	7-20-021
事業分類	製造(食料・飲料・飼料)	テーマ分類	衣食住(食)	

事業名: 大豆煮汁成分を活用した高齢者世帯向け高機能フリーズドライ味噌汁の開発・販売

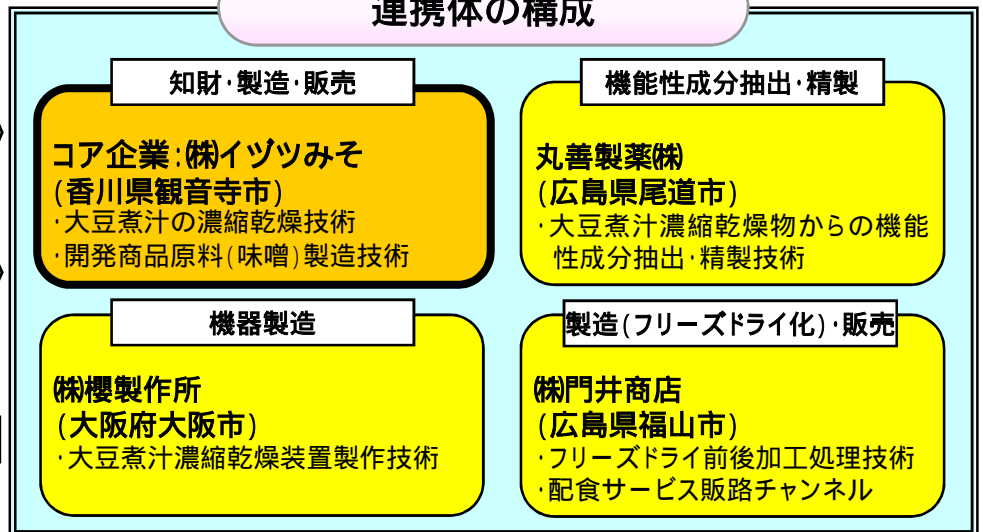
事業概要(新規性、市場性等)

- ・味噌を製造する過程における大豆の煮熟工程にて多量の煮汁が発生する。この煮汁には大豆から移行した多くの機能性成分(大豆サポニン・大豆イソフラボン)が含まれている。
- ・大豆サポニンは動脈硬化を予防する働きやガンの原因となる過酸化脂質を排除する役割があり、大豆イソフラボンは骨粗鬆症や更年期障害に対する有効成分の一種である。
- ・本事業では排水処理に費用を要していたこの煮汁を攪拌型薄膜蒸発器を用いて濃縮・乾燥し、環境負荷の低減を図ると同時に機能性成分を抽出・精製し、煮汁への溶出量相当分を味噌に還元する事により、従来商品には無かった「原料大豆が本来含有していた機能性成分と同等量の成分を有する高機能フリーズドライ味噌汁」を開発・製造するものである。
- ・商品化にあたり昨今の味噌消費量が減少傾向にある中で、依然として味噌への高い嗜好性を示す高齢者をターゲットとした。商品コンセプトとして機能性成分の高含有という特徴を生かし、低塩分化により健康志向化するニーズへの対応を図り、高齢者にとって取り扱いの容易なフリーズドライ化を行った。

事業推進体制



連携体の構成



攪拌型薄膜蒸発器



抽出精製物



フリーズドライ味噌汁