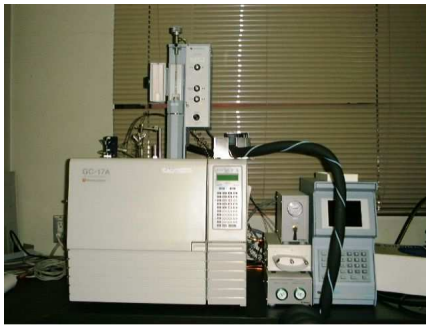


山形県工業技術センター シーズ集(食品・醸造分野)  
香気成分の抽出濃縮、分析評価、粉末化技術

1. 様々な食品から香気成分を抽出・濃縮する技術
  2. 香気成分の分析評価技術
  3. 粉末化などの香気成分安定化技術
- 本技術の対象は主に果実であるが、原理的には野菜や花卉などへの応用も可能。

香気成分の同定、定量に必須のガスクロマトグラフ質量分析計やヘッドスペースガス採取装置などを保有しています。また香気成分の濃縮に使用する蒸留装置や粉末化加工に使用する凍結乾燥機なども保有しています。これらの装置は、工業技術センターと共同研究などを実施していただくことでご使用いただけます。

工業技術センターでは、これまで蓄積してきた豊富なノウハウを基に企業様の研究を支援します。



ガスクロマトグラフ質量分析計



ヘッドスペースガス採取装置



蒸留装置



凍結乾燥機

これまで県内企業と連携して、いくつかの商品開発に成功しています(下例参照)。実験室における研究のみならず企業現場での応用研究も合わせて支援します。



開発例1「ラ・フランスパウダー」  
ラ・フランスの香気成分を保持させたまま  
粉末状に加工した新規食品素材  
(現在販売中)



開発例2「フルーツエッセンス  
ラ・フランス香料」  
ラ・フランスから抽出、濃縮した天然香気  
成分を原料とした液体香料  
(現在販売中)

---

【担当部署】食品醸造技術部:食品グループ