

# N. 早採りコンブやニジマス等 地域素材を利用した新規食品開発



日本大学生物資源科学部 N. イノベーションプロジェクト 陶 慧 (食品生命学科 専任講師)

## 研究の背景・目的

地域特産・農畜水産物の成分や機能性を解析し、それを活かした食品開発を目指すとともに、新しい産業に結びつけながら地域活性化に取り組んでいます。

## 研究開発の概要

### 本学発の新しい価値を有する食品 (N.FOOD)

#### 1. 無添加・早採りコンブ入りソーセージ

伊豆地域と連携 ⇒ 早採りコンブを試験栽培  
早採りコンブの特徴 (4ヶ月で収穫、やわらかいコンブ、粘性物質多いなど) ⇒ 利用展開の検討  
本学の保有技術 ⇒ 成分や機能性解析

#### 無添加・早採りコンブ入りソーセージを開発

##### <特徴>

- ・ **無添加!** (食品添加物を不使用)
- ・ 結着剤(リン酸塩)の代わりに早採りコンブの粘着性を利用
- ・ 発色剤、酸化防止剤は無添加でコンブ感を楽しむ
- ・ 豚脂添加ゼロで、**約40%カロリー-off!**
- ・ コンブの食物繊維や機能性成分を多く含み**ヘルシー**
- ・ 滑らかな食感とジューシー感
- ・ 肉のうま味とコンブのうま味の調和
- ・ 豚特有の臭さをマスキング

一般的なソーセージ	早採りコンブ入りソーセージ
豚肉	豚肉
豚脂肪	早採りマコンブ
食塩	食塩
砂糖	香辛料
香辛料	砂糖
リン酸塩(Na)	
酸化防止剤(V.C)	
発色剤(亜硝酸Na)	



表1 無添加・早採りコンブ入りソーセージ原材料

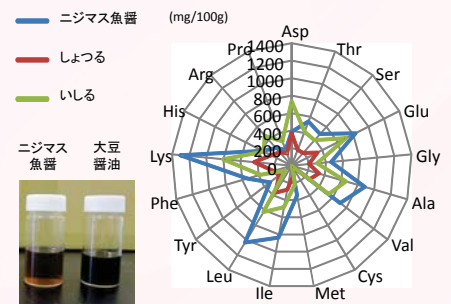
#### 2. ニジマス魚醤

富士宮地域と連携 ⇒ 特産ニジマスを利用  
本学の保有技術 ⇒ 成分や機能性解析 (ニジマス内臓由来プロテアーゼの特性解析など)

#### ニジマス魚醤を開発

##### <特徴>

- ・ 大豆醤油と比べ淡色で**黄金色**(加工食品や調理加工に最適)
- ・ 短期間の発酵で市販品と同等以上の**アミノ酸が存在**
- ・ 濃厚な香り(魚独特の臭いであるトリメチルアミンは検出されず)
- ・ アレルギー様の食中毒の原因となる**ヒスタミンはほぼ検出されず**



短期間の発酵で市販品と同程度のアミノ酸が存在

図1 ニジマス魚醤と市販魚醤のアミノ酸比較

### 関連する知的財産として特許出願中

本研究に関して共同研究相手や、新事業・新商品として実施可能な企業を探索しています。ご興味のある方はお気軽にご連絡ください。

お問い合わせ先 日本大学産官学連携知財センター

TEL: 03-5275-8139 / FAX: 03-5275-8328 / E-mail: nubic@nihon-u.ac.jp