

## 事前評価書

作成日	平成20年 6月13日
-----	-------------

1. 研究課題名	食品加工における塩および苦汁成分の作用に関する研究				
2. 開発実施期間	平成20年度～平成22年度				
3. 研究概要	<p>1) 目的 昨年度までの検討に引き続き、食品加工、調理における塩および苦汁成分の作用を検討し、加工適性に優れた塩の物性、組成を明らかにする。</p> <p>2) 実施概要  <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の塩漬けにおいて使用する塩の物性(粒径分布、形状、水分など)の影響を考慮した操作設計モデルを検討する共に、ビタミンCの酸化防止に対して効果的な塩の組成を明らかにし、漬物製造において実用的な操作設計モデルの構築を目指す。</li> <li>・干物の脱水・浸透挙動の検討を行う。</li> <li>・かまぼこの物性におよぼす塩種の影響の差異の主要因について検討し、食感や呈味に及ぼす塩の組成および物性の影響を明らかにするとともに、ソーセージ等の練り製品についても同様の検討を行う。</li> <li>・一般家庭を対象とした調理法(煮る・電子レンジ・焼く・下処理等)の通説的な事項について、塩の物性、組成が食味や調理操作におよぼす影響の検証を行う。</li> </ul> </p> <p>4) 特記事項 幅広く情報を収集するとともに研究のより一層の推進を行うため、外部機関との連携を行う。</p>				
4. 評価項目	1) 研究の妥当性	2) 目標達成の可能性	3) 期待される効果		合計
評価点数*	5	4	4		13/15
5. 評価コメント	<p>1) 研究の妥当性 食品加工、家庭調理の中で多方面に用いられる塩の効果・役割を検討することは、本研究機関として、取り組むべき課題である。</p> <p>2) 目標達成の可能性 少数の研究者で着実に成果をあげている。家庭調理の通説については、先ず、情報を整理するところから始める必要があるだろう。</p> <p>3) 期待される成果 いずれも実用的価値がある。例えば、野菜漬け物が塩の種類により、ビタミンCの給源になるとしたら興味深い。また、かまぼこは独特の弾力を出すためには、加工上食塩が必要であるが、減塩指向と言う点からみると破断強度を変えずに食塩を減少させることが出来れば興味深い。</p> <p>4) その他 成果をうまく社会/消費者に向けて情報発信してほしい。</p>				

\*評価点数の基準：5(適切)・4・3(妥当)・2・1(不適切)