

技術支援事例 No.9 / ペプチド、ACE阻害物質

共同研究

清涼飲料、健康志向食品

支援の背景

沖縄食糧株式会社は、主食米を精米・販売する会社です。当該社では、米の新たな利用法を模索しており、工業技術センターへ相談がありました。当センターでは、食品の機能性評価法を導入していた時期であり、その実用化研究として米由来の機能性ペプチドの製造を提案しました。

支援内容

- ①機能評価法、成分測定法等の基礎技術を技術指導しました。
- ②経済産業省の研究所を交え、共同研究体制を確立しました。



共同開発製品



試作品(麺、クッキー、アイスクリーム)

支援の成果

- ①食糧庁の委託事業および沖縄県の委託事業を獲得し共同研究を行いました。
- ②製造法などについて特許を3件出願しました。
- ③この研究は、平成17年度全国食品系公設試場所長会の優良研究として表彰されました。
- ④光琳出版の「米飯ビジネス大辞典」で分担執筆しました。
- ⑤食品工業(2004年 食品工業 11月15日号、特集 食品素材としてのコメを見直す)に執筆しました。