

技術センターでは、企業の研究開発を支援するため、企業の皆様が自社で実施することが困難な試験・分析等を受託研究として引き受けています。この取組は、平成21年度の事業開始以来、多様な分野でご利用いただいています。新技術の研究や新商品開発などにぜひご活用ください。

1 事業について

研究要件

新技術開発、新製品開発、又はその他の技術的な課題を解決するための研究であり、その成果が産業振興に役立つもの。

研究期間

結果報告書の提出を含めて、原則年度内(3月まで)に完結する。

料 金

研究遂行に必要な経費(材料費、機器使用料等)を受託料としてお支払いいただきます。

2 事業の流れ



事例 1

柿酢搾り粕の機能性成分の分析及び機能性評価

委託者：社会福祉法人宇治田原むく福祉会

受託研究の内容

委託者は、地元で採れた「鶴の子柿」を使用した果実酢を作り、水や添加物を使わない風味豊かな柿酢として販売されています。製造過程で排出される搾り粕を有効活用したいという相談を受ける中で、機能性成分の分析等を当センターが受託しました。

分析の結果、表のとおり、搾り粕にはβ-クリプトキサンチンやβ-カロテンなどが含まれることが確認されました。また、機能性評価も実施し、加熱乾燥と凍結乾燥において抗酸化能に大きな差異がないこともわかりました。



柿酢

表 機能性成分分析結果

	ORAC値 ($\mu\text{molTE}/100\text{g}$)	ポリフェノール ($\text{mg}/100\text{g}$)	β-クリプトキサンチン ($\text{mg}/100\text{g}$)	β-カロテン ($\text{mg}/100\text{g}$)	GABA ($\text{mg}/100\text{g}$ or 100ml)
鶴の子柿	1,470	1,100	0.20	N.D.	13.6
柿酢	532	50	—	—	20.6
柿酢搾り粕粉末	1,840	220	4.44	4.92	11.2

成果の活用

分析結果を元に、搾り粕粉末の販売やそれを使った焼き菓子等の商品化について検討を進められています。

事例 2

自社製アセトンパウダーのα-グルコシダーゼ^{*1}活性評価

委託者：佐々木化学薬品株式会社

受託研究の内容

新たに開発されたラット小腸アセトンパウダー^{*2}と一般に流通している海外製品との機能性比較を行うため、当センターにおいて評価を行いました。

アセトンパウダーに含まれるα-グルコシダーゼ活性評価を行い、海外製品に比べ、酵素の活性能が高いという結果(図)となり、そのデータを提供しました。

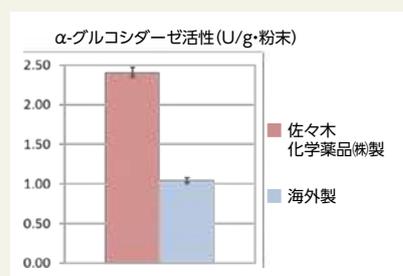


図 α-グルコシダーゼ活性評価

成果の活用

当センターの測定結果をHPに掲載されるなど、自社商品の優位性をPRし、販売を展開されています。



アセトンパウダー

※1:α-グルコシダーゼは二糖類を単糖類に分解する酵素であり、その機能から糖尿病の研究に活用されています。

※2:アセトンパウダーとは、動物の臓器や植物の組織をアセトン浸漬後にミキサー等で粉末化したものです。