

食品加工開拓研究会

設立の目的 黒酢など南九州地区で生産される食品の加工・製造技術として、抽出、複合化、粉末化やカプセル化等の課題を解決するための情報の収集、討議の場とする。

活動の内容

- ・利用されていない卵白を乾燥して粉末化するための技術を開発して特許を取得した。

特開2020-005564 「卵白粉末の製造方法」

技術のポイント 卵白への伝熱が良好な、流動層を応用した形状が扁平な粉末が得られた

- ・第1回講演会 「機能性表示」、「黒酢中の免疫調整成分」の情報を発信した。
- ・第2回講演会 「新潟での食と農と化工」の情報を発信した。
- ・第3回講演会 「桜島大根」、「養殖魚」、「きび酢」、「酒・だしの濃縮」の情報を発信した。

