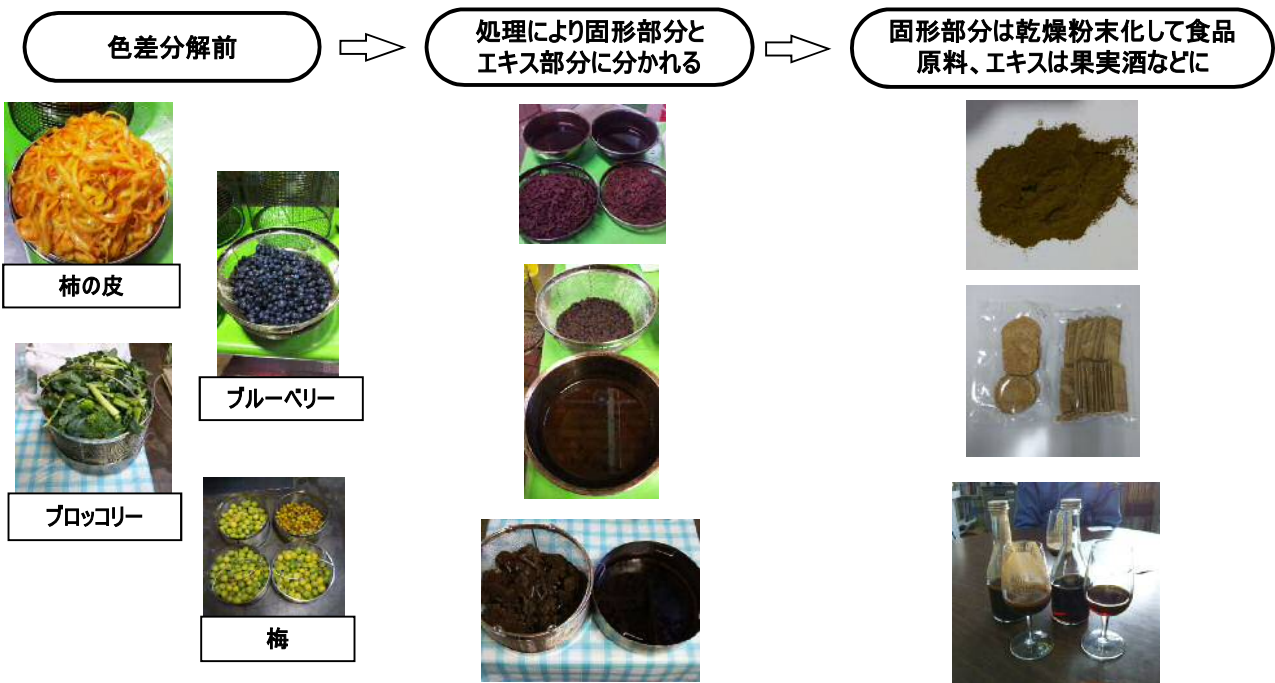


ひとわざ(一技)名: 色差分解処理による機能性食品原料の開発と事業化

1. 概要(200字目安)

野菜、果実などの農産物には、それぞれ人体に有効な成分を持っている。しかし、実際には食用として用いられている部位以外にも同様(あるいはそれ以上)の成分を有するが(例えば 皮)破棄されているのが現状である。この未利用部位を色差分解処理することにより、有効成分を抽出し、機能性食品の原料などとして有効活用していこうとする事業である。さつま芋、柿、ブロッコリー、梅等いろいろな作物での試作を繰り返し、実用化の目途が立ったものや、用途開発がすすんでいるものができている。色差分解処理は有効成分を人体に吸収されやすくするという利点もあり、今後に期待が持てる事業である。

写真・図(要点説明)



2. 企業概況

フリガナ	ナガノセイコウキンゾク カブシキガイシャ	フリガナ	ヤジマ テツオ
会社名	長野精工金属株式会社	代表者名	矢島 哲男
		フリガナ	イノウエ ケンイチ
事業内容	非鉄金属材料及び加工品の販売	窓口担当	井上 健一
主要製品	非鉄金属材料及び加工品、環境関連製品		
フリガナ	ナガノケンチノシチノチョウダ		
住所	〒391-0001 長野県茅野市ちの丁田2764-7		
電話/FAX	0266-73-5522 / 0266-73-5528	E-mail	<a href="mailto:n-seikokinzoku@muc.biglobe.ne.jp">n-seikokinzoku@muc.biglobe.ne.jp</a>
資本金(百万円)	20	設立年月	1984年3月
		売上(百万円)	—
		従業員数	6

特記事項(①特許取得・各種認証等取得状況②提供できる価値及び応用分野③医療分野参入(取引)実績 他  
 平成29年度長野県地域産業活性化基金助成金事業助成金取得、  
 平成29年度茅野市新技術・新製品研究開発等支援事業補助金取得  
 色差分解処理装置の特許出願(特願2017-166682)  
 タンニン含有柿加工品及びその製造方法特許出願(特願2017-166681)  
 野菜、果実の未利用部位いわゆる残渣といわれる物にも、食用と同等かそれ以上の有効成分が含有されておりその有効活用は従前より食品加工業界の課題であった。それらを解決する画期的な技術として色差分解があり、その応用は食料不足の解消や健康食品としての利用で社会貢献が期待できる。