

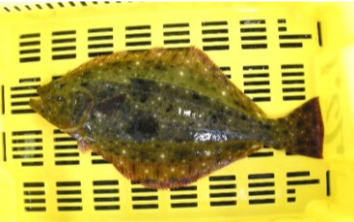

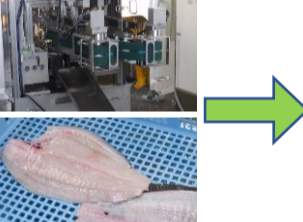



食料生産地域再生のための先端技術展開事業

(Ⅱ. 水産物の高付加価値化のための水産加工業に関する実証研究 H30～R2)

1 低未利用魚介藻の有効利用に関する実証研究

| | | |
|---|---|---|
|  <p>カナガシラ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すり身製造技術 ・3Dフードプリント技術  <p>フードプリンター カートリッジ</p> <p>インパクトのある水産練り製品</p>  <p>フードプリンターで造形した食品</p> |  <p>高鮮度低未利用魚</p> <ul style="list-style-type: none"> ・無さらしすり身様素材化  <p>採肉 袋詰め・真空パック</p> <p>無さらしすり身様素材による新商品</p>  <p>無さらしすり身様素材 ソーセージ</p> |  <p>アカモク</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原料特性の把握 ・素材化技術の確立  <p>乾燥 粉体化</p> <p>アカモク素材を用いた新商品</p>  <p>生アカモクパック アカモク粉体</p> |
|---|---|---|

2 高鮮度・高品質原料の高付加価値化に関する実証研究

| | | | |
|---|--|---|--|
|  <p>ヒラメ</p> |  <p>フィレーマシン</p> |  <p>アルコールブライン凍結機</p> |  <p>凍結フィレ</p> |
|  <p>ホッキガイ カスベ</p> | <p>・旨味特性の把握、原料・加工特性の把握</p> |  <p>レトルト食品</p> <p>ホッキ飯の素</p> | |

3 生産から流通までに関わるICTシステムの構築と実証研究

| | |
|--|---|
| <p>商品開発に係る調査(量販・外食で求める商品形態の解明)</p> <p>既存商品の情報を基にして流通ニーズを調査</p> <p>相 談</p> <p>提案</p> <p>商品化</p>  | <p>ICTを活用した市場変化に即応できる情報発信システムの開発</p>  |
|--|---|

低未利用魚介藻の有効利用、高鮮度・高品質原料の高付加価値化、生産から流通までに関わるICTシステムの構築



福島県水産加工業の復興の加速化

社会実装事業成果パネル(福島県拠点) R03.1 <JPJ000418>