

# 中間評価報告書

総合理工学研究機構運営委員会 平成24年10月22日(月)

研究課題	農畜産物の流通形態に対応した鮮度保持技術に関する研究	
研究期間	平成23年度～25年度	
	評価項目	平均点
	研究の進捗状況	4.0
	研究内容の妥当性	4.0
	目的達成の可能性	4.2
	期待される研究成果	4.2
	研究継続の必要性	4.0
	<b>総合評点</b>	<b>4.1</b>
<p>本県の主要農畜産物であるモモと鶏は、その鮮度を保持することが難しいことから、長期貯蔵を考慮した鮮度保持技術や抗酸化農産物を利用した保存性向上技術を開発し、輸出・直売等に対応した新たな流通方法を提案することを目的としている。</p> <p>1)モモの鮮度保持 東アジアの発展に伴って、県産果実の国際商品化、ブランド化が喫緊の課題となっている。研究の進捗は順調で、約30日間の鮮度保持技術を明らかにしたことは、中国産のモモがなくなる端境期におけるモモ輸出の可能性が示唆され、研究の成果が期待できる。輸出を想定した体系化技術が望まれる。</p> <p>2)鶏の鮮度保持 鶏肉の保存に抗酸化活性のある有色素米やキノアなどの県産農産物が有用であること、また超音波を利用した過冷却貯蔵(氷感庫)が食味を向上すること等が明らかにされ、研究は順調に進捗している。今後は得られた成果の生産者段階における実用性や流通経路とのマッチングについて検証する必要がある。</p>		