

事後評価報告書

総合理工学研究機構運営委員会

平成26年6月16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
	1 研究課題選定の妥当性	4.4
	2 目標の達成度	4.0
	3 研究成果の活用及び実用化の可能性	3.8
	4 今後の発展性	4.0
	5 総合評点	4.1
<p>本研究は、農産物の鮮度を保持したまま流通させる技術として、モモでは保存温度、鶏肉では機能性成分を含んだ飼料給与による効果を明らかにしたものである。</p> <p>1) モモの長期保存 ー 1℃の氷温貯蔵により品種の差はあるが、約1ヶ月間の保存が可能で、その後、5℃に保冷すれば約10日間、品質が維持されることを明らかにしている。今後、この技術を活かして、いかに生産、流通現場へ普及させていくかが課題になる。また保存のあり方を見た目ではなく、組織内部の化学物質の変動で見るような研究も必要である。</p> <p>2) 鶏肉の品質保持 飼料に黒米を添加すると味がよく鮮度が維持されることを見いだしており、新しい発想に基づく技術を構築していることから評価できる。</p> <p>全体的に根気の要するテーマについて一定の成果を挙げたことは評価できる。鮮度保持技術の確立の重要性は認めるが限界があることから、今後、これら農産物の六次産業化の研究や産地誘導などについても期待したい。</p>		