

高タンパクDHA入ムース

フジミツ株式会社

- 代表者／藤田 雅史
- 業 種／水産煉製品製造
- TEL／0837-22-3355
- URL／<http://www.fujimitsu.jp/>

- 所在地／長門市東深川|2537-1
- FAX／0837-22-4544
- Eメール／contact@fujimitsu.jp

魚肉すり身を使った健康機能性シーフードの研究開発

【特許技術をベースとした新商品の研究開発】

現在当社では、(独)水産大学と共同で、魚肉すり身にEPA(エイコサペンタエン酸)・DHA(ドコサヘキサエン酸)を10 μ m以下の超微粒子にして含有させ、乳化させた「乳化すり身」を用いた医療・介護用食品の開発に取り組んでいます。

EPA・DHAは、生活習慣病の予防や治療、および乳児の脳機能発達に効果があることが既に広く知られています。

この研究は(独)水産総合研究センターが保有する特許技術をベースにしており、EPA・DHAを10 μ m以下の超微粒子にすることで、EPA・DHAの性質が安定し、酸化を防ぎ、同時に魚臭が抑えられることが判っています。



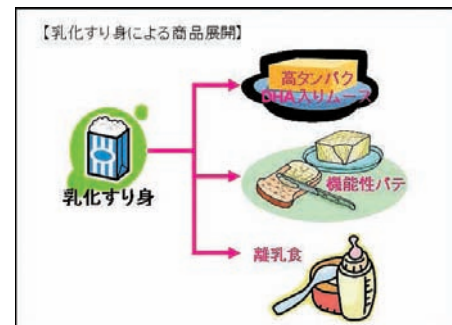
【高タンパクDHA入ムース(試作品)】

【商品展開】

EPA・DHAを配合した「乳化すり身」をベースに、介護・医療用の食品「高タンパクDHA入ムース」の開発を行います。このムースは、歯ぐきでつぶせるほど柔らかくふんわりした食感で、スプーンですくって食べられる柔らかさと、嗜好性とを兼ね備えることを目標にしています。

サプリメントに頼ることなく、日々の食事の中に取り入れることで、生活習慣病や、脳卒中などの血管病の予防に役立てたいと考えています。

また、さらにパンやクラッカーに塗るパテや離乳食などへの応用も検討しています。2年後の市場への投入を目指しています。



【乳化すり身による商品展開】

【経済産業省の委託事業として】

本研究開発は平成20年度の経済産業省における「地域イノベーション創出研究開発事業」に採択されました。

この制度は、地域において事業化に直結する技術開発を促進することにより、新事業・新産業の創出を促し、地域経済の活性化を図ることを目的としています。

○食の安心・安全の確保はもとより最優先の使命であります。それに加えて、これまで培ってきた伝統技術を未来に継ぎ、固定概念にとらわれず食の新しいシーンを演出できる商品を通して、お客様に笑顔と幸せを感じていただけるように、積極的な研究・開発を行います。