

# 食の機能性・安全性に関する高度な技術開発とその事業化

## 成果(技術)の概要



小豆ポリフェノールを利用したパン「あずきの恵み」

ビート由来素材「ベタイン」を利用した乳牛用飼料「かんぞう奉仕」



食中毒菌の網羅的迅速検査試薬「カクテルプライマー」

食中毒菌簡易迅速検査キット「NHイムノクロマト」



日本の食料基地・十勝では、地域の産・学・官が互いに連携しながら、農畜産物と科学技術を融合させ、「とちかち元気食」をキーワードに、地域独自のアグリ・バイオクラスター形成に向け、とちかちABCプロジェクトを展開している。

●農畜産物及び加工副産物からの新機能性素材の利用  
ビート(甜菜)から抽出したベタイン、チコリから抽出したイヌリン(食物繊維)、小豆煮汁から抽出したポリフェノールなどの機能性素材を利用して、地元企業と協力し、健康に良い食品の開発を行っている。ヘルシーな畜肉製品や乳製品、パンなどに加え、嗜好飲料など様々な試作品が製品化間近である。

●農畜産物及び加工品の安全性確保  
大学発の高度な検査技術を有する「検査ラボ」を帯広畜産大学に設置した。将来的には、食品検査業務に加え、食品衛生コンサルティングや、人材育成も行って行く予定であり、十勝地域の食の安全を担保するとともに、国内外の受注などにも対応していく予定である。

## 地域(エリア)概要

地域(エリア)名	十勝エリア	 <small>ライフサイエンス</small>
実施事業名	地域イノベーション戦略支援プログラム(都市エリア型(発展))	
実施期間	平成21年6月～平成26年3月(予定)	
実施機関	産… エーエムアール(株)、コスモ食品(株)、日本甜菜製糖(株)、日本ハム(株) 学… 愛媛大学、 <b>帯広畜産大学</b> 、岐阜大学、静岡大学、名寄市立大学、北海道大学 官… 北海道農業研究センター、北海道立十勝圏地域食品加工技術センター	
(太字は核となる研究機関)		
中核機関(連絡先)	財団法人 十勝圏振興機構 〒080-2462 北海道帯広市西22条北2丁目23番地9 TEL:0155-38-8808 FAX:0155-38-8809 e-mail:t_zaidan@tokachi-zaidan.jp	

### 製品化実績等

- ・乳牛用飼料「かんぞう奉仕」
- ・小豆ポリフェノール含有パン「あずきの恵み」
- ・プライマーカクテル(生肉用、加工食品用、ミルク用)
- ・食中毒菌検査キット「NHイムノクロマトVT1/2」

### 今後の市場規模(見込み)等

約6.3億円  
 成果品売上:0.2億円、素材売上:5.9億円、素材を利用した末端商品:0.2億円、その他検査ラボなど