

食品中の機能性成分評価と分析方法の フォーラム標準化

徳島県立工業技術センター、
香川県産業技術センター、
愛媛県産業技術研究所、
高知県工業技術センター、
国立研究開発法人 産業技術総合研究所 四国センター

授与の理由

- 本活動は、標準化を行いながらブランド化に繋げるものであり、各公設試が地場の食品に関連した分析法を提案するという役割分担、他地域の産地へその分析法を公開するという成果普及、など産技連の活用法として一つのベストプラクティスを示すものといえる。

活動内容

平成24年4月に食品分析フォーラム創設し、食品テストマテリアル中の機能性成分について、室間共同分析を開始した。令和3年までに、8つの機能性成分分析法について、フォーラム標準化した。フォーラム正会員として、共同分析に参画した機関を含め、全国から参画した計20の公設試において、多くの依頼分析に貢献した。

平成31年3月には、地域未来投資促進法に基づく連携支援計画（機能性食品関連分野）の承認を国から得て、機能性食品の開発に取り組む企業の技術相談から商品化・販路開拓までを四国内の関係機関が連携して一気通貫で支援する体制の礎となった。

また、「四国山地の発酵茶の製造技術」として国の「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」への登録。阿波晩茶が一段発酵、石鎚黒茶や碁石茶が二段発酵という違いはあるものの、機能性成分の分析・評価を行い、緑茶や紅茶などとの違いを明らかにするなど、四国の食品ブランド化に貢献した。

