

【参考2】

**三重情報館での
食に関する先端技術等の展示**

平成28年9月7日

三重情報館での食に関する先端技術等の展示

○ 国内屈指の抽出・発酵技術（辻製油株式会社）

辻製油株式会社は、創業以来「天然素材の持つあらゆる可能性の探求」に特化した事業を展開しており、高純度の粉末レシチンの精製に日本で初めて成功。レシチン開発のパイオニアとして、高純度レシチンを筆頭に多彩なレシチンを生産する日本で唯一、世界でも有数の製品アイテム数と生産量を誇る。基幹事業となる製油事業では、その培った「抽出技術」と「発酵技術」を使い、未利用資源に付加価値を与え製品化している。産学官連携事業を積極的に推進し、地域資源を活用することでこれまでの市場にない地域特産のオリジナル商品、独自技術と原料メーカーの強みを活かした商品の開発と販売にも取り組む。

○ ゼオライト膜および濃縮日本酒（三菱化学株式会社）

三菱化学株式会社が開発に成功した耐酸性、耐水性に優れたゼオライト膜は、低温で脱水することができるため、お酒などのアルコール飲料、食品などの美味しさを保ったまま濃縮することができる世界初の技術。この技術を用い日本酒に適応した濃縮日本酒を製品化。醸造酒でありながら30度というアルコール度数を有する世界で初めてのアルコール飲料である。日本酒という伝統と日本発オンリーワン先端技術による革新を具体化する製品である。

○ リキッドアイスによる高鮮度保存技術（NIT株式会社、丸太水産）

リキッドアイス（10 μ mオーダーの粒径で流動性のある超微細海水氷）の高鮮度維持特性を用いて、地域の小規模水産業者や物流業者と連携して高付加価値商品（生鮮・加工品）を提供する仕組みを構築し、儲かる漁業化を図り地域の活性化に繋がりたいという思いが発端となり開発が行われた。その過程で長期間鮮度を維持したまま緩慢な熟成を行う熟成鮮魚という新ブランド商品が生まれ、また従来一定期間冷蔵保存後に廃棄処理していたフィレ加工品もリキッドアイスを活用することで廃棄0になったと納入先から高い評価が得られ、販路拡大に繋がっている。

○ TMPS[®]担持触媒（太陽化学株式会社）

太陽化学株式会社の界面制御技術により工業化に成功した約4nmのナノ細孔内を持つナノポーラスシリカ(TMPS)にナノサイズのプラチナ粒子を組み込んだ触媒がTMPS-Ptである。本触媒は、植物の老化ホルモンとして知られるエチレンガスを-20℃の低温下で二酸化炭素と水に完全酸化分解する能力を有し、生鮮青果の鮮度保持を著しく向上させる事に成功。この機能は既に家庭用冷蔵庫に搭載され社会実装されている。また、エチレンのみならず、肉や魚の臭気物質であるアルデヒドなどのVOCもチルド温度域で酸化分解する機能を発揮する。