



おいさと日持ちの両立を可能にする技術を開発

食品産業および社会課題解決の一翼を担える新たな技術 「冷圧フレッシュ製法[®]」が2つの賞を受賞

- ① 一般社団法人 日本食品保蔵科学会 産業技術功労賞
- ② 一般社団法人 日本食品工学会 技術賞

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:高宮 満、以下キューピー)は、自社で開発した技術である「冷圧フレッシュ製法[®]」(特許取得)が、「日本食品保蔵科学会 産業技術功労賞^{※1}」と「日本食品工学会 技術賞^{※2}」の2つの賞を受賞したことを報告します。

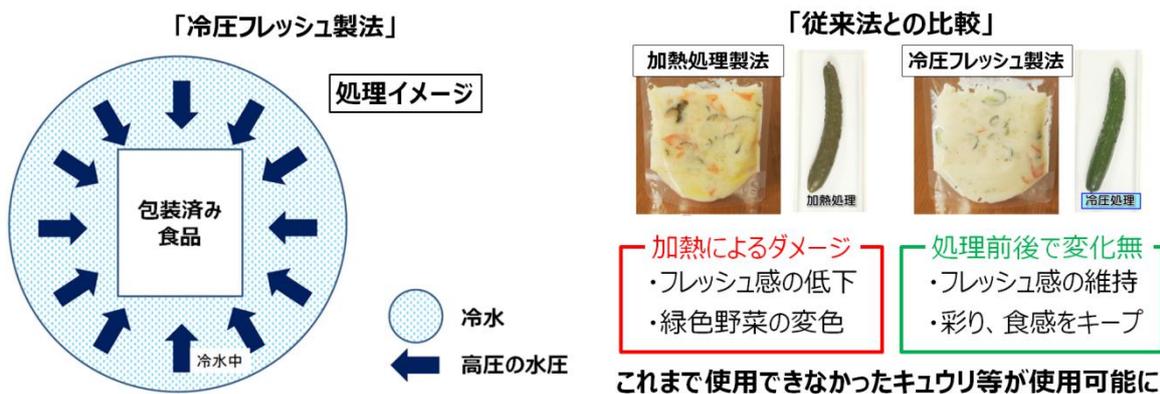
※1 2022年6月18日に行われた、一般社団法人 日本食品保蔵科学会 第72回大会にて表彰されました。受賞者はキューピー、デリア食品株式会社、株式会社ポテトデリカ。

※2 2022年9月5日の一般社団法人 日本食品工学会 第23回年次大会にて表彰が予定されています。

「冷圧フレッシュ製法[®]」とは

食品を低温・高圧処理することで、より素材本来の食感や色味を残し、味わいを維持しながら日持ちを延長できる当社独自の技術です。

惣菜市場は順調に伸長していますが、一方で多くの惣菜は、鮮度保持期間が冷蔵2~4日間と短く、その短さが食品ロスの一因となっています。一般的にポテトサラダなどの惣菜の鮮度保持期間を延長する手段として、加熱処理がありますが成分の加熱変性により風味が劣化し、素材本来のフレッシュ感が失われることが課題でした。また、緑色野菜を加熱すると変色してしまうため、使用できる具材に制限があるなどの課題もありましたが、本技術はこれらの課題解決に有用です。



社会課題の解決にも貢献。調理効果にも着目

本技術は製造時のCO2排出量の削減による環境負荷低減や、惣菜の計画生産化による労働環境の改善など、社会課題の解決にも貢献することができます。

さらに高圧処理は、静菌効果に期待が持てるだけでなく、調理効果にも着目し研究を進めています。その一例でもある「生タマネギの辛味低減とシャキシャキ食感の両立^{※3}」については、一般社団法人 日本食品工学会 第22回(2021年度)年次大会にて発表しています。

本技術を用いた惣菜サラダは、フレッシュ感がありながら、賞味期間が冷蔵で

20日あることが、宅配ルートでのお客さまのニーズとマッチし好評を得ています。

※3 [キューピーアヲハタニュース 2021 No.94](#)

今後は「冷圧フレッシュ製法®」を食品製造における代表的な食品処理方法の一つとして確立し、適切に使いこなすことによって、これまでにない、新しい価値を持った商品を提供していきます。