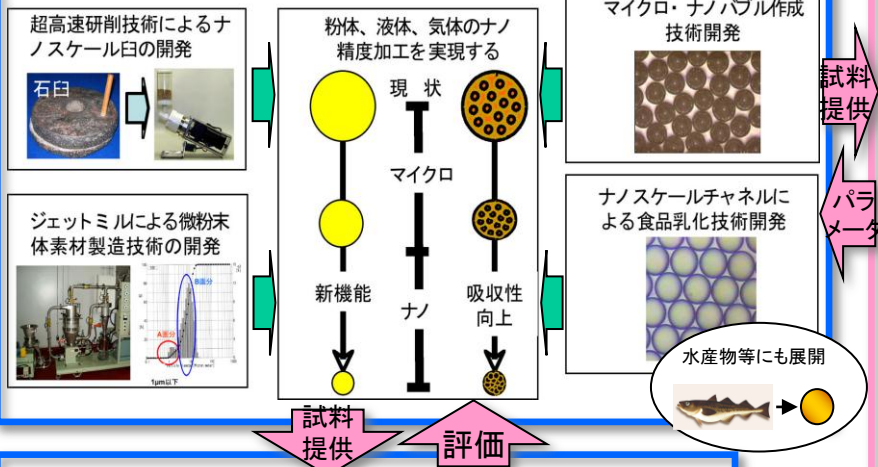


食品ナノテクノロジープロジェクト ーナノスケール食品素材の加工および評価技術の開発ー

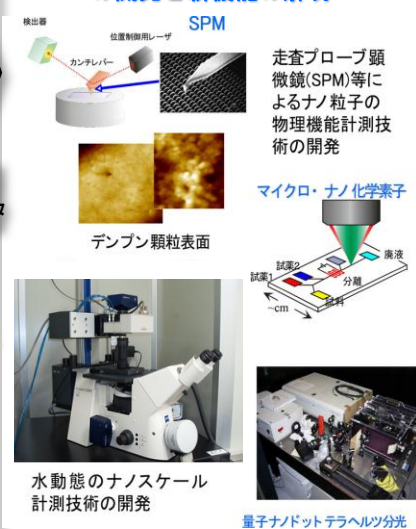
背景 ナノテクノロジーの世界的進展

目標 ナノスケール食品素材の加工技術開発及び新機能の解明を進めるとともに、生体影響についても科学的に評価する

食品素材のナノスケール加工基盤技術の開発

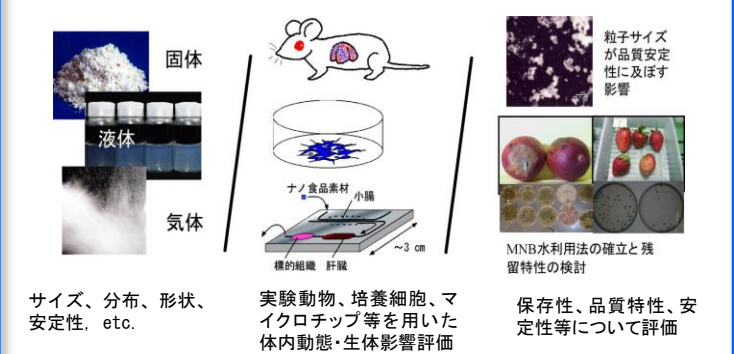


食品素材のナノスケール評価技術の開発と新機能の解明



従来手法では困難なナノスケール領域特有の構造・物性等の計測技術を開発し、ナノ構造に由来する特性を解明

物理化学特性評価／体内動態評価／品質安定性評価

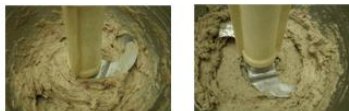


- ・構造、加工適性、物理特性、安定性、製造技術等にまたがる体系的な研究とデータの蓄積
- ・ナノスケール食品素材の生体影響の評価と安全性の検討
- ・新たな食品素材・食品産業創出の可能性

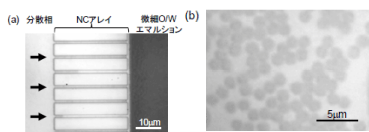
これまでのプロジェクト成果/データの一部



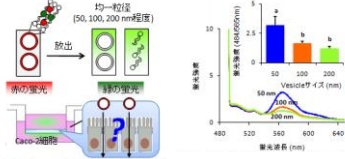
ナノ加工エミルによる食感の良い全粒粉パン製造



高ATP含有微細化魚肉を使用した魚肉のゲル強度向上



マイクロチャネルアレイによる単分散エマルションの作製



プロジェクト詳細は、以下のリンクを参照
<http://nfri.naro.affrc.go.jp/yakudachi/foodnanotech/index.html>