

宮崎の農産物を使って食品・酒類の新商品開発にチャレンジ!

機 関	南九州大学
所 属	健康栄養学部 食品開発科学科 教授
研究者氏名	柏田 雅徳 (かしわだ まさのり)
専門分野	食品加工学、醸造学(焼酎、ワイン、リキュールの製造)
関連分野	酒類(本格焼酎、果実酒、リキュール)の試験製造、品質評価。県産農産物等を原料にした加工食品の開発。
関連URL	http://www.nankyudai.ac.jp/gakubu/syokuhinkenko/



検索キーワード

酒・焼酎・ワイン・リキュール・発酵・醸造・蒸留・食品加工

どんな研究ですか？

宮崎の地域農産物を利用した食品開発、特に発酵食品、醸造を中心に取り組んでいます。学科の実習でも食品・飲料開発を行います。農産物加工、菓子・パン、味噌、しょうゆ、焼酎、ワインなど、その内容は多岐に渡ります。大学で酒類製造免許(試験製造免許)を取得しているため、酒類の試験製造も可能です。

開発した酒類



現在も開発が進んでいる

どんな活用が考えられますか？

県産食を利用した食品開発や飲料開発に取り組みたい企業からの相談を受け付けています。特に発酵食品、醸造酒については、多くの発酵食品や酒類の製造現場を見ているため、アドバイスもできると思います。

メッセージ

作り出したい商品がある、あるいは今持っている商品をさらに改善したい、といった、夢のある企業との連携を希望します。まずはご相談ください。また保有特許の活用をご希望の場合もご相談ください。

特許情報

特許公開2009-165435 「蒸留粕を原料として用いる飲食品又は飼料の製造方法」

特許公開2008-125469 「梅スピリッツの製造方法」

特許公開2005-160329 「焼酎の多段蒸留方法及び装置」