

機能性食品テアフラビンパウダー事業 における人材育成等のサポート

テアフラビンパウダーの品質管理および工程改善に関する技術支援
中野 敦博

- 機能性食品の製造販売事業に異業種から参入した企業に対して、人材育成や工程改善に関するサポートを行いました。
- 品質管理に必要とされる機器分析等の技術支援を行いました。
- テアフラビンの生成効率の改善に向けて、小規模試験の実施に協力しました。

背景と目的

テアフラビンは、高級紅茶にわずかに含まれるポリフェノールであり、様々な健康維持効果があると言われています。道内パン粉製造企業の横山食品（株）は、静岡県立大学の特許技術の活用を検討し、新規事業として機能性食品テアフラビンパウダーの開発に取り組み、2018年に商品化を達成しました。

横山食品（株）は、機能性食品の新規事業の立ち上げに向けて、テアフラビンの品質管理を担う人材に化学分析の手法や機器分析の操作等について習得させる必要がありました。また、商品化以後も製造コストの低減に向けて、工程改善を行っていく必要がありました。

当センターでは、これらの要望に対して技術支援業務（所内技術支援、設備利用）を通じて対応しました。

成 果

- （１）依頼企業の技術系職員を対象とした技術研修を行い、テアフラビンの中間素材や末端商品の品質管理を行うための化学分析や機器分析に関する技術支援を行いました。
- （２）当センターの設備を利用して、テアフラビン抽出液の濃縮・乾燥工程の小規模試験を実施し、依頼企業におけるテアフラビンの生成効率の改善活動をサポートしました。



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4120