

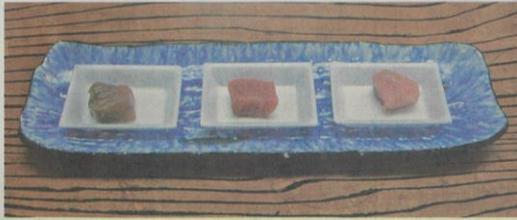
1カ月保存しても新鮮

鮮度保持システム「INAZUMA」



鮮度に驚きの表情をみせた事業者ら

養鮮紅准教授（左）と佐藤取締役が共同開発したINAZUMA



約1カ月、INAZUMAとプロガードで冷蔵した赤身（中央）とトロ（右）、市販のポリ袋で冷蔵した赤身（左）

約1カ月、INAZUMAとプロガードで冷蔵した赤身（中央）とトロ（右）、市販のポリ袋で冷蔵した赤身（左）

11月18日 実行

岩手大とスーリヤが共同開発

盛岡市内で 試食会 業者「驚いた」

岩手大とスーリヤ（東京都）は14日、共同開発で開発した食品の鮮度保持システム「INAZUMA」で約1カ月保存したマダロの試食会を、盛岡市本町の日本料理・鮎二の（高橋）店で開いた。水産物卸業者が味を確認し、新鮮な食味に驚きの表情をみせた。

スーリヤが製造したINAZUMAは、2021年度の農水省補助金で、大理工学部が中心となり、岩手大と共同開発した。鮮度保持の実証実験も、大理工学部が中心となり、岩手大と共同開発した。鮮度保持の実証実験も、大理工学部が中心となり、岩手大と共同開発した。

※盛岡タイムス 令和4年12月16日付/6面
 ※この記事は盛岡タイムス社の許諾を得て転載しています。