



# コア技術による機能性食品展開戦略

有機EL光源でつくる

# 植物と機能性食品

地域食材	生産課題	食品加工課題	コア技術
<b>農作物</b> 	天候・災害 少子高齢化 農薬耐性害虫 収穫時期判定 BC級品廃棄	高齢化社会 アクティブシニア 生活習慣予防 身体の悩み/美容 アンチエイジング	<b>植物工場技術</b> ・光源 ・環境設計 ・IOT ・センサー
<b>機能性食材</b> 	無農薬栽培 機能性成分 (栄養値向上) 色 匂い	栄養成分分解低下 添加物の使用 (凝固剤/着色料 /香料/保存料) 残留農薬 アレルギー成分	<b>食品加工技術</b> ・乾燥技術 ・粉末化技術

## ■ 植物工場

●水、光、酸素、肥料、二酸化炭素、温湿度、風等を人工的に制御しながら栽培



●無農薬かつ低菌で安定生産し、味・食感の制御、低カリウムなど機能性を付与

## ■ 機能性食品

●植物が含む栄養素など有用成分を残しつつ乾燥する低温除湿乾燥技術



●乾燥機や機能性食品を製造する産学連携システムの活用

## ■ 製品化事例

●常温乾燥機



●乾燥品を使用したお菓子

