

■ 革新的冷凍食品品質保持剤不凍タンパク質含有エキスの開発 ■

化学生命工学部・河原秀久教授が 文部科学大臣表彰科学技術賞を受賞

～ “世界初”の技術で食品をはじめとするさまざまな分野に貢献～

このたび、関西大学化学生命工学部の河原秀久教授が、平成27年度文部科学大臣表彰科学技術賞（開発部門）を受賞し、4月15日に文部科学省で授賞式が行われました。

今回の受賞は、「革新的冷凍食品品質保持剤不凍タンパク質含有エキスの開発」に関する業績が評価されたもので、河原教授と共同で開発・実用化に取り組んだ福岡譲一氏（株式会社香寺ハーブ・ガーデン代表取締役兼有限会社ビック・ワールド代表取締役）、寶川厚司氏（株式会社カネカ食品事業部新規事業企画グループ幹部職）の3者による共同受賞です。

河原教授らの研究グループは、2005年から2008年にかけて行った研究において、カイワレ大根から不凍タンパク質を発見しました。これを基に開発された不凍タンパク質含有エキスは、冷凍食品に微量添加するだけで、風味や食感の劣化を防ぎ、品質を向上させることができます。また、和菓子などこれまで冷凍できなかった加工食品の冷凍保存を可能にするなど、冷凍食品に革新をもたらしました。

2012年3月、大手製麺メーカーの冷凍麺を皮切りに、世界で初めて、遺伝子組み換え技術を利用しない植物由来の不凍タンパク質含有エキスの実用化を開始しました。その後も、米飯や卵焼きなどの各種冷凍食品に使用され、自然解凍で作りたいの食感が楽しめるお餅を和菓子店と共同開発するなど、冷凍加工食品の品質向上に貢献しています。今後は、食品のみならず、医療、機械、環境分野など、さまざまな分野での実用が期待されています。

【受賞内容】

- (1) 受賞名：平成27年度文部科学大臣表彰 科学技術賞 開発部門
- (2) 受賞件名：革新的冷凍食品品質保持剤不凍タンパク質含有エキスの開発
- (3) 受賞者：河原秀久 関西大学化学生命工学部教授
福岡譲一 (株)香寺ハーブ・ガーデン代表取締役、(有)ビック・ワールド代表取締役
寶川厚司 (株)カネカ食品事業部新規事業企画グループ幹部職

※ 「不凍タンパク質」詳細（2012年3月12日付プレスリリース）

<http://www.kansai-u.ac.jp/global/guide/pressrelease/2011/No33.pdf>

以上



授賞式の様子（中央：河原教授）



共同開発したお餅「^{わんちやーじえす}和neチャージS」

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当：石田、寺崎

〒564-8680 大阪府吹田市山手町 3-3-35 Tel. 06-6368-1131 Fax. 06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp

この伝統を、超える未来を。