

補足資料（米の分析評価技術について）

大阪ガスは、エネルギー技術研究所内に「フード・サイエンス・ラボラトリー」（通称：食ラボ）（2013年4月より「おいしさ・健康調理ラボラトリー」として活動を開始し、2018年4月に研究の広がりを見込み名称変更）を設置し、食品加工・調理でキーとなる食材の変化を伝熱や構造解析技術を駆使して解明するとともに、得た知見から新たな食品分析技術の開発や食品加工・調理の制御に応用展開することで食材の特性の最大化に取り組んでいます。

米については、炊飯工程においてデンプンの構造変化の制御が炊飯後の品質を安定化させる上でキーとなります。本プレスリリースでは“酒米”の“吸水”工程の評価について述べましたが、食品では飯米や玄米、さらには豆や麺などの他デンプン食品にも適用が可能であり、工程では“炊飯”や“保管”などに関しても評価技術を開発しています。

大阪ガスでは、ガスや電気などのエネルギー供給だけでなく、お客さま先におけるエネルギー回りの様々な課題への最適なソリューションの提案とワンストップでの解決を行っています。この米の分析サービスについても、幅広いソリューション提案の一つとして、お客さま先での酒造工程における品質向上や、炊飯工程における品質管理、さらには、ICTと組み合わせた新サービスの開発などに繋げていきたいと考え、この技術を用いた「米の分析サービス」[※]の提供を開始しました。

Daigasグループはお客さまの暮らしとビジネスの“さらなる進化”のお役に立つ企業を目指してまいります。

※ 分析業務は、Daigasグループの一員として、材料、エネルギー・環境関連技術を中心とした研究開発や分析・評価試験を行う受託研究会社である株式会社K R Iと連携して行います。

幅広いソリューション提案の一つとして、開発した食品評価技術を用いてお客さま先での品質向上や品質管理、さらにはICT技術と融合した新サービスの開発に繋げる



以上