

近赤外線栄養成分測定研究会

カロリーアンサー使用例紹介

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック
営業企画部 部長 岩淵 好隆

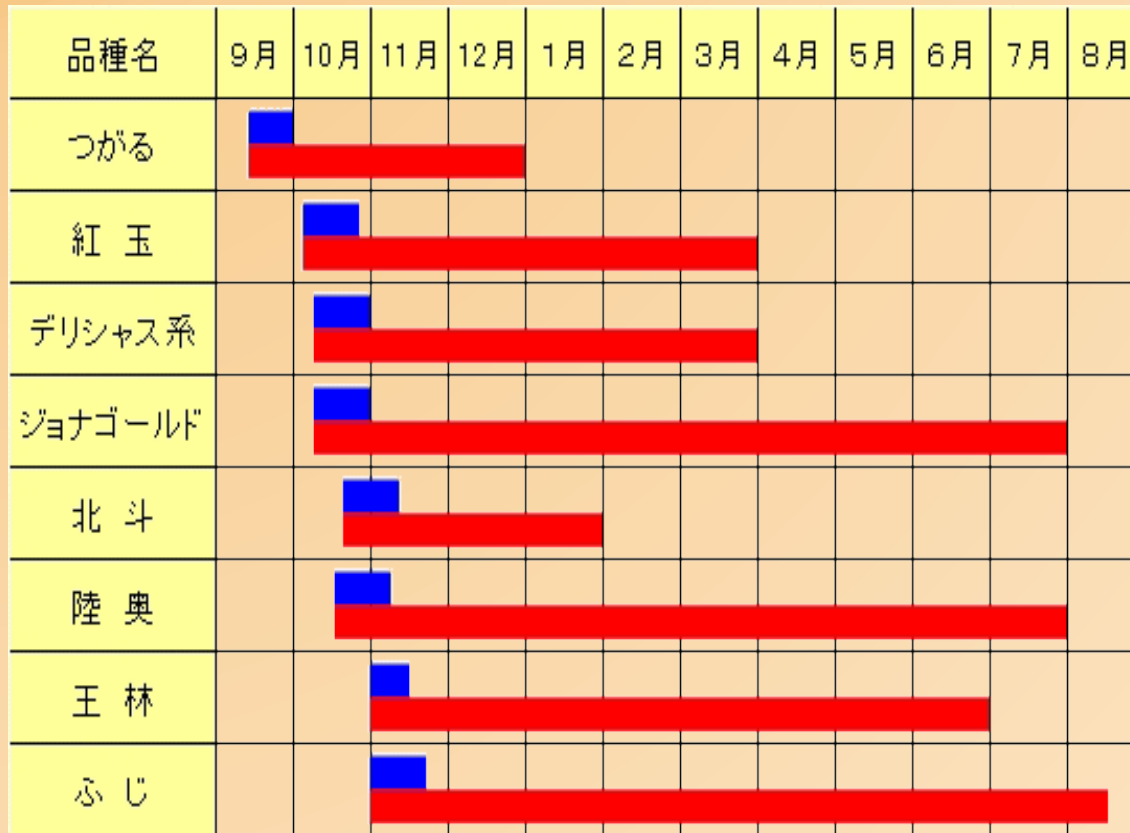


目 次

- 地域産業への貢献
- 食品への利用
- 医療への利用

農作物

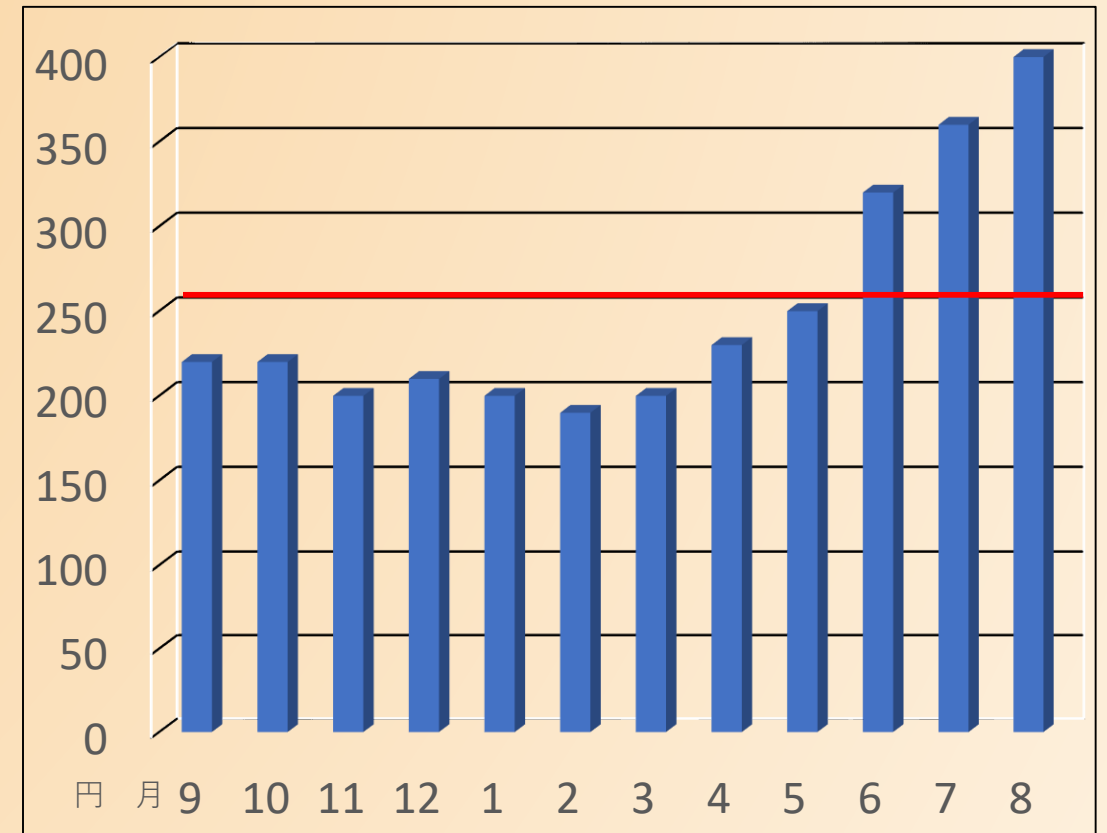
りんご収穫時期と販売時期



■ 収穫時期

■ 販売時期

りんご月別市場価格



農作物

ごぼうの規格

階級	1箱本数	長さ
4L	12本以内	70cm以上
3L	13～24	◇
2L	25～34	◇
L	35～44	◇
M	45～59	◇
2M	60～69	◇
S	70～99	60cm以上
2S	100～119	◇



傷リンゴなどを利用し
品種毎に作る事で差別化
された「リンゴジャム」



規格外廃棄品を利用し
商品化された「ごぼう茶」

水産物

未利用魚商品開発

表示法施行後の未利用魚を有効活用し商品化に役立てる為に、各魚種に合わせた商品作りを検討し、具現化していきたい。
深海魚「ギス」を調べたところ、腹部の粗脂肪率が17%である事が分かった「トロガツオの基準15%以上なので、現在資源が減っているホッケの代用品として使えるのではないか」と話している。



腹部の粗脂肪率17%の深海魚
「ギス」の干物



魚をカロリーアンサーで測定

みなと新聞記事より

食品への利用

分析機関への委託



POP作成

ラベルの作成

原材料名 ご飯（国産米使用）、鶏そぼろ（鶏肉、醤油、みりん、植物油、砂糖、しょうが）、卵そぼろ、黒こしょう入りじゃがいも、チョリソーゆめ、ブロンコリーツナフレーク和風マヨソース和え、肉団子たれ和え、pH調整剤、グリシン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（カラメル、コチニール）、膨脹剤、リン酸塩（Na）、トレンハロース、酵母、重曹、酸化防止剤（V.C）、酒類、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、発色剤（亜硝酸Na）、（原材料の一部に小麦、乳、牛肉、ごま、豚肉、りんご、ゼラチンを含む）



保存方法 直射日光・高温多湿を避けて下さい
製造
干貨

1包（1枚）当たり 熱量500kcal 蛋白質20.1g
脂質15.5g 炭水化物69.9g Na1.1g

商品への栄養表示



食品への利用

品質管理(店内調理弁当の例)

A店の幕の内弁当



B店の幕の内弁当



C店の幕の内弁当



各店舗間の大きな違いは？

- ・A店 梅干の代わりに焼きたらこがのっている
- ・B店 大きな梅干が有り、A店より小さな海老の天ぷらが特徴
- ・C店 ご飯にゴマが無い、海老天も無いが切り干し大根の煮付けが付け合せ、コロッケも小さい

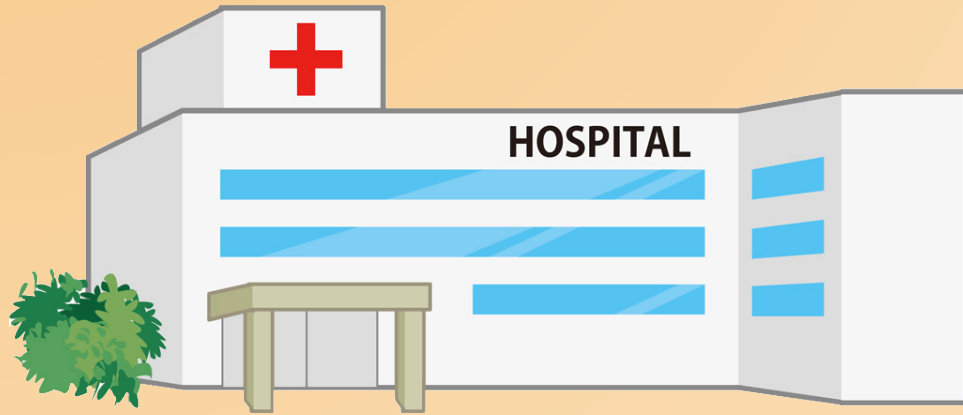
食品への利用

品質管理・商品開発(パン工場の例)



医療への利用

健康管理(栄養指導)



月1回～2回の栄養指導を受け
食生活改善を行い健康な体づくり

今朝は何を
食べましたか？



Kcal 705kcal
タンパク質 20g
脂質 41g
炭水化物 64g
食塩相当量 4g

昨夜の食事を持参



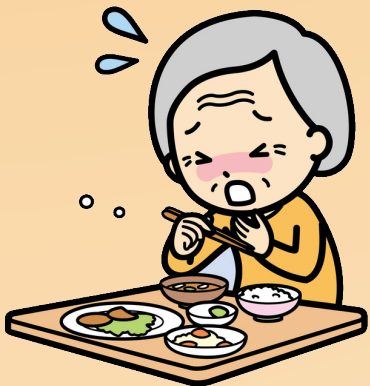
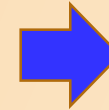
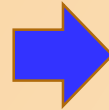
カロリーアンサーで測定



医療への利用

健康管理(介護施設)

適切に管理された食事



食事を詰まらせる
などで食事を残す
事が多く栄養不足
で運動量が不足す
る事で健康維持が
困難となる。



残食をカロリー
アンサーで測定



不足分の
栄養を補う



ご清聴ありがとうございました。