熊本県立大学　環境共生学部

環境共生学科　食健康環境学専攻

准教授　友寄博子　様

申込者住所：

会社名（団体名）：

代表者氏名：

＜記載例＞キクイモのイヌリン分析依頼申請書

下記の案件についてキクイモのイヌリン分析を依頼したいので、申請します。

記

１　申請する案件名

|  |
| --- |
| 熊本県産菊芋加工方法違いによる菊芋食品イヌリン分析 |

２　提案する案件内容

（１）本案件の概要

|  |
| --- |
| ①分析対象物について  分析依頼検体数（※最大5検体まで）  　2検体  　検体１  ・検体名  菊芋チップス  ・原材料（生産地を含む）  熊本県産菊芋  　・加工場所  　（加工場所住所等）  　・加工方法  スライス後、○℃　○時間　乾燥  　検体２  ・検体名  菊芋ペースト  ・原材料（生産地を含む）  熊本県産菊芋  　・加工場所  　（加工場所住所等）  　・加工方法  ○℃　○時間　蒸す  ○割加水  　検体３  　　… |
| ②分析対象物（商品・原材料）の現在の状況  　当社では、栽培した菊芋を自社工場で加工し、製品として販売している。近年キクイモは健康食品として認知され始め、菊芋の機能性を期待する消費者が増えてきている。現在の商品はイヌリン含有量を測定できていないため、表示も行っていない。 |
| ③本分析により期待できる商品像（新規性、優位性）  　加工方法の違いによるイヌリン分析を行うことで、イヌリン含有量の多い加工法を確立し、キクイモの機能性を望む消費者の方々へ向けた商品を開発したい。 |
| ③現在の各機関との連携状況  　現在、○○○○と連携しており、本事業ではさらに○○○○と連携する予定である。 |
| ④本分析を行うことでの地域への波及効果  　熊本県産の菊芋の機能性をアピールできる商品を開発することにより、熊本県内の菊芋のみならず熊本県産農産物全体の商品付加価値を高めることにつながると考えられる。 |

（２）本分析依頼による機能性評価の内容

|  |
| --- |
| 本分析依頼では、菊芋の加工方法の違いによるイヌリン含有量を比較することで、機能性評価を行う。 |

（３）過去に関連テーマで受けた助成

　　※過去に本事業と類似、または関連する内容の補助事業等を受けたことがあれば、

　　　主なものをご記入ください。

|  |
| --- |
| 補助事業名：○○○事業  期間：○年○月○日～○年○月○日  課題名：  概要： |

３　本提案に係る連絡担当者及び連絡先

|  |  |
| --- | --- |
| 会社名（団体名） |  |
| 住所 |  |
| 役職 |  |
| 氏名 |  |
| 電話 |  |
| ファックス |  |
| E-mail |  |
| ホームページ |  |

４　添付参考資料

　※適宜、本案件の詳細がわかる資料・写真等を添付してください。

以上