

雪印メグミルクなど栄冠

4品、社会的ニーズに対応

第26回新技術・食品開発賞

▶越後製菓「日本のごはん」



▲ネスレ日本「ネスレクレマトップゼロ」

新技術・食品開発賞

(社名五十音順)

- ・日本のごはん 越後製菓
- ・ネスレ クレマトップ ゼロ ネスレ日本
- ・濃密ギリシャヨーグルト 森永乳業
- ・PARTHENO (パルテノ)
- ・雪印 こんがり焼ける とろけるスライス 雪印メグミルク



◀雪印メグミルク「雪印こんがり焼けるとろけるスライス」

▶森永乳業「濃密ギリシャヨーグルト PARTHENO (パルテノ)」



日本食糧新聞社
定、平成24年度(第26



「第26回新技術・食品開発賞」の選考委員会

「新技術・食品開発賞」選考委員会が11月30日、東京・西新橋の東洋海ビルで開催された。選考委員会は、斯界(しかい)の最高権威者で構成。ノミネートされた有力候補を対象に、厳正かつ慎重な審査が行われた。今回は、チーズの焼き色をコントロールする技術や濃縮乳タンパクの微粒子を液中で安定化させる技術、「水切り製法」を工業的に再現する技術など9品の応募があった。選考は難航したが、原料に直接的に高圧処理できる技術を世界で初めて開発した商品など社会的ニーズに対応した技術4品を満場一致で決定した。

「新技術・食品開発賞」の選考委員会

品開発賞」は、1988(昭和63)年に日本食糧新聞・創刊45周年を記念して創設されたもので、すべての食品や食品素材の先端技術を対象とし、食品界で新分野を開拓、新しい

発展成長の原動力となり、その技術に対する評価を顕著に高めることになった製品・素材を表彰している。26年間で延べ63品を表彰している。

選考委員は次の通り。
▽委員長 岩元睦夫

- 農林水産・食品産業技術振興協会参与▽委員
- ▽荒井綜一 東京農業大学総合研究所客員教授、石井健二 日本食品添加物協会シニアアドバイザー、軽部征夫 東京工科大学学長、久保田紀久枝 水女子大学大学院教授、谷口肇 石川県立大学名誉教授、辻啓介 茨城キリスト教大学生活科学部食物健康科学科教授、堀田国元 機能水研究振興財団常務理事・事務局長、今野正義 日本食糧新聞社代表取締役会長 CEO (敬称略)