

(様式1)

平成27年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 065	提案機関名 農業技術センター足柄地区事務所
要望問題名 湘南ゴールドの栄養成分の分析	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模（面積、数量等） 】 湘南ゴールドは神奈川県の特産中晩柑として普及し、面積、生産量とも増えている。 それに伴い加工品の需要も増えているが、加工業者から、湘南ゴールドの栄養成分表示等に対応したデータの問い合わせが増えている。 そこで、湘南ゴールドの栄養成分等を公にできる形で調査・研究してほしい。  湘南ゴールド面積（推計）8ha 湘南ゴールド生産量（推計）70t	
解決希望年限	<input type="checkbox"/> ①1年以内 <input type="checkbox"/> ②2～3年以内 <input type="checkbox"/> ③4～5年以内 <input type="checkbox"/> ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	<input checked="" type="checkbox"/> ①農業技術センター <input type="checkbox"/> ②畜産技術センター <input type="checkbox"/> ③水産技術センター <input type="checkbox"/> ④自然環境保全センター
備考	

※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。

回答機関名	農業技術センター	担当部所	生産環境部品質機能研究課
対応区分	<input type="checkbox"/> ①実施 <input type="checkbox"/> ②実施中 <input type="checkbox"/> ③継続検討 <input checked="" type="checkbox"/> ④実施済 <input type="checkbox"/> ⑤調査指導対応 <input type="checkbox"/> ⑥現地対応 <input type="checkbox"/> ⑦実施不可		
試験研究課題名（①、②、④の場合） H14-H17：県産農産物の品質特性の解明、H20：県産農産物の品質特性の解明及び機能性成分の検索 H21-：「湘南ゴールド」の機能性成分及び品質保持			
対応の内容等 現在までに、「湘南ゴールド」の品質評価の一貫として、食味関連成分を中心にデータを成績書にて公表しています。加工業者等の要望は、日本食品標準成分表のような数値と思われます。当所ではこの数値に対応する成分全てを分析することはできません。また、加工業者として保証する数値は、それぞれの加工業者が独自に外部分析機関に依頼して分析することが基本です。関係機関で対応方法を検討していただき、日本食品標準成分表掲載数値と同等の分析ができる機関に分析依頼することを検討していただくようお願いします。  平成14, 15, 17, 20, 21, 22, 23, 24年度試験研究成績書（経営情報）			
解決予定年限	<input type="checkbox"/> ①1年以内 <input type="checkbox"/> ②2～3年以内 <input type="checkbox"/> ③4～5年以内 <input type="checkbox"/> ④5～10年以内		
備考			