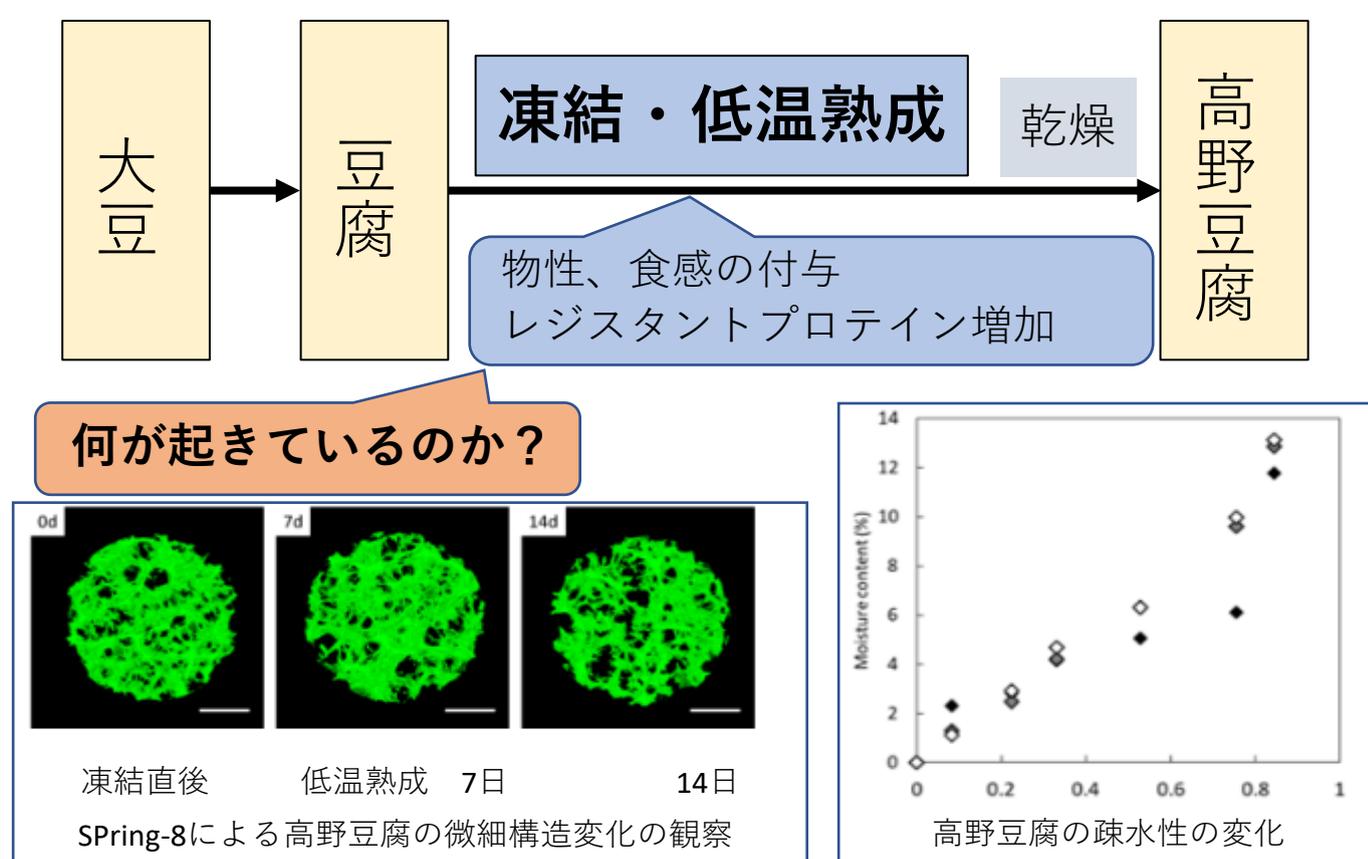


ニュース リリース

SPring-8での研究で高野豆腐の謎に迫る！

旭松食品株式会社（本社:大阪市、社長:木下博隆）は、東京海洋大学（鈴木徹先生）、日本大学（小林りか先生）との共同研究の成果である論文 “Property changes of frozen soybean curd during frozen storage in “Kori-tofu” manufacturing process”が学術雑誌『Food Hydrocolloids』の電子版に掲載されました。



この研究により、凍結・低温熟成が豆腐中タンパク質の疎水的な結合を変化させている事がわかりました。今後、高野豆腐の健康機能性および生産性向上に繋がることが期待されます。

◎お問い合わせ先

■ 報道関係者様からのお問い合わせ先

旭松食品(株) 担当：石黒 TEL：0265-26-6492

■ お客様からのお問い合わせ先

旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020

受付時間：9：00～17：00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）