

## 今月の内容 ● トピックス

- 味覚センサーによる保存食品の品質評価

## トピックス

## ● 「平成21年度 酒造技術者研修」を開催しました

当センターにおいて、9月3日（木）、4日（金）、17日（木）、18日（金）の4日間にわたり、平成21年度酒造技術者研修を行いました。これは愛知県を中心に東海4県の酒造メーカー技術者の人材育成を目的として毎年実施している研修です。今年度は13名の参加があり、外部講師の方々や当センター職員による製造技術各論についての座学や官能審査、試作試験等の実習を行いました。



## ● 中部地域公設試験研究機関 研究者表彰式・受賞記念講演会のご案内

（財）中部科学技術センター主催の平成21年度中部公設試験研究機関研究者表彰において、6名の表彰があり、当センター応用技術室 近藤徹弥主任研究員が中部科学技術センター会長賞を受賞しました。この賞は中部地域における産業技術の研究や業界への指導に顕著な功績のあった研究者、または永年にわたり当地域の技術指導者として貢献の大きかった研究者を表彰するものです。表彰式ならびに受賞者全員による記念講演会が平成21年11月11日（水）13時からポートメッセなごや名古屋市国際展示場にて開催されます。近藤主任研究員は「食品製造プロセスの高度化に関する研究開発、ならびに生体触媒を用いたバイオセンシング・バイオ浄化技術の研究開発」というテーマで講演します。ぜひご参加ください。なお、11月11日から同会場では国際総合見本市「メッセナゴヤ2009」が開催されます。

## ● 味覚センサーを用いた食品の品質評価技術 第2回成果普及講習会のご案内

中部地域のイノベーションを担う公的研究機関・大学・技術支援団体がネットワークを構築し、研究開発資源の相互利用の推進や中堅・中小企業の技術課題の解決をネットワークで支援することを目指した「中部イノベーション創出共同体事業」が平成20年度より実施されています。平成20年度事業の「味覚センサーを用いた食品の客観的品質評価法の確立」では、三重県工業研究所に「味覚センサー」を設置し、岐阜県産業技術センター、当センターが共同して、味覚センサーの利用法等のマニュアル化を図ってきました。

このたび味覚センサーを用いた食品の品質評価手法を確立しましたので、これまでの活動・研究成果および味覚センサー利用法についての講習会を平成21年10月27日（火）13時30分から当センターにて開催します。特別講演2テーマ、研究成果発表3テーマを予定しています。ぜひご参加ください。なお、詳細については近日中に当センターHPに更新予定です。