

# あいち 食品工業技術センターニュース

2012年4月号

## 平成24年度 研究テーマ

### ◇特別課題研究

- (1) 酵母、*Saccharomyces cerevisiae* の自然界からの選択的分離と遺伝的多様性に関する研究  
－ 花卉などから分離した *Saccharomyces cerevisiae* の製パン適性評価 －  
〔愛知県の花酵母を用いた天然酵母パン開発事業〕
- (2) 食品等の固形異物を検出できる高度な計測デバイスの開発  
〔公益財団法人科学技術交流財団 「知の拠点」 重点研究プロジェクト事業〕
- (3) 高精白白糖を利用した麴液化仕込法による新規単発酵酒の開発  
〔独立行政法人科学技術振興機構 研究成果最適展開支援事業 (A-STEP) 〕
- (4) 豆類加工廃液に含まれるタンパク質のリン酸カルシウムによる効率的回収技術の開発と回収タンパク質の活用  
〔独立行政法人科学技術振興機構 研究成果最適展開支援事業 (A-STEP) 〕

### ◇経常研究

- (1) 糖化酵素高生産麹菌の造成と高品質純米酒醸造への応用  
－ 糖化酵素高生産麹菌のチロシナーゼ活性の低減化 －
- (2) 豆味噌、溜醤油中のアミン類生成機構の解明とアミン類低減技術の開発  
－ 豆味噌、溜醤油中のアミン類高生産菌の分離と同定 －
- (3) 豆類加工廃液に含まれるタンパク質のセラミックスによる効率的回収技術の開発と回収タンパク質の活用  
－ 豆類加工廃液に含まれるタンパク質のセラミックスによる効率的回収技術の開発 －
- (4) 微生物を活用した食品加工残さの保存性向上に関する研究  
－ 豆類加工残さの長期保存を可能とする発酵条件の確立 －
- (5) 経口免疫寛容誘導食品の開発  
－ 醸造副生物の経口免疫寛容誘導活性の確認と安全性の1次評価 －
- (6) ナイシンを利用した漬物の微生物制御と低食塩漬物の開発