

あいち 食品工業技術センターニュース

2012年10月号

- 今月の内容 ● トピックス
● 技術解説「自然界から分離した酵母の製パンへの利用」

トピックス

● 当センターの研究者が表彰されました

(財)中部科学技術センター主催の中部地域公設試験研究機関研究者表彰式が9月26日(水)に開催されました。そして、当センター 発酵・バイオ技術室の安田庄子主任研究員が「特定 DNA 検出技術の応用ならびに味噌醤油麹菌の分子育種に関する研究」の研究で研究功績者として、あいち産業科学技術総合センターの女性研究者として始めて、中部科学技術センター会長賞を受賞しました。「動物の識別用プライマーセットの開発」、「花からの有用酵母の効率的分離技術」、「味噌麹菌の核酸系旨味成分分解酵素の低減化に関する研究」などの成果が評価されました。



● 平成24年度酒造技術者研修を開催しました

9月24日、25日、10月1日、2日の4日間にわたり、当センターにおいて、平成24年度酒造技術者研修を開催しました。この研修は、愛知県を中心に、岐阜県、三重県、静岡県酒造メーカー技術者の人材育成を目的に毎年開催しているもので、本年度は7名の方が参加されました。名古屋国税局鑑定官室を始め、外部講師及び当センター職員により、原料処理、製麹、酒母などの製造技術各論、吟醸酒製造及び分析や官能試験等の実習を行いました。

