

あいち 食品工業技術センターニュース

2014年6月号

- 今月の内容 ● トピックス
● 技術解説「過酸化作物価・酸価の測定法」

トピックス

●「食品入門講座2014」を開催しました。

当センターで5月13日（火）、20日（火）27日（火）の3日間にわたり、「食品入門講座2014」を開催しました。

この講座は、入社間もない技術者や技術的な知識を必要とする営業担当者を対象に、食品関連業界に共通する基礎知識・技術を習得していただくことを目的に開催しています。お招きした外部講師や当センター職員により、次のテーマについて講義や実習を行いました。

講義：食品の安全対策、食品包装材料と包装機械、食品の異物混入とその防止対策、食品添加物、わが国の食を巡る現状と食育の課題、包装による鮮度保持技術、食品の表示

実習：微生物検査法、食品の官能検査

●平成26年度「新あいち創造研究開発補助金」の採択案件が決定されました。

本県では、産業空洞化に対応するため「産業空洞化対策減税基金」を原資として、企業立地及び研究開発・実証実験を支援する制度を創設し、平成24年度から運用を開始しております。

このうち、企業等が行う、健康長寿、次世代自動車や航空宇宙などの将来成長が見込める分野の研究開発・実証実験を支援する「新あいち創造研究開発補助金」について、106件の応募があり、24、25年度からの継続案件2件を含めて70件を採択することが決まりました。交付額合計は7億1千万円（予定額）です。このうち食品関連で採択された案件は下記の4件でした。

平成26年度 新あいち創造研究開発補助金採択案件リスト

企業名	所在地	事業の名称
(株)味食研	豊山町	溶解時の白濁を低減した焼き塩の研究開発
(資)八丁味噌	岡崎市	伝統味噌の味を生かした体にやさしい即席みそ汁の研究開発
(株)三河屋物産	小牧市	グレープフルーツ種子エキスを活用した抗菌剤の研究開発
盛田(株)	名古屋市中区	セラミックスを利用した清酒のタンパク質除去製造技術の研究開発

*食品関連部門を抜粋 企業名五十音順

●新しい酒造好適米が品種登録されました。

当センターと愛知県農業総合試験場が共同開発した、酒造好適米「夢吟香（ユメギンガ）」が種苗法による品種登録され、本格的な栽培が始まります。本品種は、愛知県の開発した酒造好適米としては「若水」「夢山水」に続くものです。

●醸造酒用タンパク質除去剤の特許が登録されました。

当センターと盛田株式会社が共同開発した「醸造酒用タンパク質除去剤」が特許5506190号として登録されました。

●平成26年度愛知ふるさとの食品コンテストへの出品ご案内

愛知県では、県内で生産された農林水産物を主な原料とする加工食品（＝ふるさと食品）を集めて、技術や味、包装デザインなどを競う平成26年度「愛知ふるさとの食品コンテスト」を開催します。

これは、県産農林水産物を活用した加工食品の新たな需要を掘り起こし、農林水産物の生産振興を目的として開催するものです。このコンテストで最優秀に選出された食品は、一般社団法人食品産業センターが主催する全国規模でのコンテスト「優良ふるさと食品中央コンクール」に、愛知県代表として推薦されます。

また、出品いただいた加工食品は希望により県のホームページに掲載し、広く一般に紹介されます。

必要書類の提出期限等

- ・提出書類：応募申請書、審査資料、その他補足資料（企業の概要、パンフレット等）
- ・提出期限：平成26年7月25日（金）
- ・提出先：愛知県農林水産部食育推進課 消費・食品表示グループ
- ・審査会：平成26年8月7日（木）午後2時から

注意事項

審査に必要な試食品を提供していただきます。試食品の送付日等については別途ご連絡いたします。また、試食品の提供に要する経費、審査会場までの試食品の送料は応募者の負担となります。

応募要件、応募方法、審査方法など詳細は下記愛知県ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.aichi.jp/0000071991.html>