

# 食品工業技術センターニュース

今月の内容 ● トピックス

● 技術解説「白醤油の色について」

## トピックス

● 当センター職員が学会にて研究成果を発表しました。

	演 題	発表者	大会名	期 間
(1)	シンクロトロン光酢酸イソアミル高生産酵母の育種	山本晃司	日本食品科学工学会第65回大会	H29.8.22～ H29.8.24
	<p>【概要】尿素非生産酵母 FIA2-Arg に対してシンクロトロン光照射後、トリフルオロロイシン耐性による一次選抜、清酒小仕込試験による二次選抜、三次選抜を行って、酢酸イソアミル高生産酵母を二株育種選抜した。選抜株である TFL58 は親株と同等、TFL83 は親株以上の発酵力を有していた。小仕込試験酒において、吟醸香である酢酸イソアミル濃度が TFL58 が 11.0ppm、TFL83 が 10.0ppm と親株 (4.3ppm) の倍以上の値となった。(知の拠点あいち重点研究プロジェクト (Ⅱ期))</p>			
(2)	清酒中イソバレラルデヒドの簡便測定法の開発	三井俊	同上	同上
	<p>【概要】生酒の香り劣化の主因子であるイソバレラルデヒドの簡便測定法の開発を目的として、DNPH 誘導体化・HPLC 法について検討した。内部標準物質の選択、DNPH 誘導体化及び固相抽出の条件を最適化した結果、試料必要量 5 mL で、検出下限が 2.1 μg/L、定量下限が 5.1 μg/L と高感度かつ再現性良く測定できる方法を構築することができた。(公財)内藤科学技術振興財団平成 28 年度研究助成)</p>			

● 平成 30 年度 外部資金による研究助成事業に採択されました。

次の課題が採択されました。平成 30 年度の特別課題研究として取り組みます。  
セラミックスを用いた清酒の品質劣化抑制技術の開発 [A-STEP 機能検証フェーズ (JST)]

● 異業種交流展示会 メッセナゴヤ 2018 が開催されます。

メッセナゴヤ 2018

1. 日 時：平成 30 年 11 月 7 日 (水) ～10 日 (土) 10:00～17:00
2. 場 所：ポートメッセなごや (名古屋港金城ふ頭)
3. アクセス：あおなみ線金城ふ頭駅下車徒歩 5 分

業種・業態の枠を超え、各出展者の持ちよる製品やサービスを当地名古屋から国内外に広く情報発信し、販路拡大や人脈形成を図る「国際総合展示会」です。

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターも出展予定です。