

あいち産業科学技術総合センター 2019年2月号 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「醸造酒の発酵形式と酵母の資化性について」

トピックス

● 「研究成果普及講習会」が開催されます。

- 【日時】 平成31年3月12日（火） 午後1時15分から午後5時
【場所】 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 大研修室
【主催】 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
【共催】 包装食品技術協会
【参加費】 無料
【内容】 ・特別講演
「脳で感じるおいしさの解析と評価モデルの構築」
龍谷大学 農学部 食品栄養学科 教授 伏木 亨 氏
・研究成果普及講習会： 当センターより8演題
・新あいち創造研究開発補助金の概要 補助事業の内容紹介
詳細については <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/seminar/> からご覧ください。
【参加申込】 上記アドレスから申込書を印刷していただき、必要事項をご記入の上、当センターまで Fax (052-532-5791) していただくか、E-mail 又は申込みフォームから、お申し込みください。

● 「平成30年度漬物技術研究会」が開催されます。

- 【主催】 公益社団法人 愛知県漬物協会
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
【日時】 平成31年3月4日（月） 午後1時30分から午後4時まで
【場所】 食品工業技術センター 大研修室
【対象】 漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方
参加費無料 事前申込必要
【内容】 ・講演1 「今後の気象予測と、気象が漬物の生産・消費に及ぼす影響」
日本気象協会 気象予報士 奥平雄太 氏
同 中部支社担当部長 畑佐真司 氏
・講演2 「気象が野菜生産に及ぼす影響」
愛知県農業総合試験場 企画普及部広域指導室
主任専門員 長屋浩治 氏
【申込先】 (公社) 愛知県漬物協会事務局
電話 (052)954-6416 Fax (052)954-6932
E-mail mail@tsukemono.sakura.ne.jp
<http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/seminar/> より、申込書を印刷していただき、必要事項を記入後、Fax 又は E-mail にて平成31年2月20日（水）までにお申し込みください。

●第7回愛知県味噌溜醤油品評会が開催されました。

平成31年1月21日（月）、22日（火）に第7回愛知県味噌溜醤油品評会が開催され、県内味噌・醤油製造企業から合計112点の出品がありました。2月8日（金）までに表彰式が行われ、愛知県知事賞、食品工業技術センター長賞などの表彰がありました。愛知県知事賞、食品工業技術センター長賞の受賞企業及び製品は以下のとおりです。



第7回愛知県味噌溜醤油品評会授賞一覧

	豆みそ製品	豆みそ元みそ	たまり	しろ	こいくち
愛知県知事賞	(資)野田味噌商店	(名)中定商店	佐藤醸造(株)	日東醸造(株)	イチビキ(株)
	木桶熟成赤だし	宝山味噌2014	業務用たまりしょうゆ	松	無添加国産しょうゆ
食品工業技術センター長賞	ナカモ(株)	佐藤醸造(株)	中利(株)	ヤマシン醸造(株)	泉万醸造醸造(株)
	京懐石味赤だし	極上（粒）	味むらさき	金完熟白醤油	馥郁醤油