

あいち産業科学技術総合センター 2019年11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「包装材料の水蒸気透過度の測定について」

トピックス

●当センター職員が学会にて研究成果を講演・発表しました。

	演 題	発表者	大会名	期 間
(1)	<i>Tetragenococcus halophilus</i> のファージ抵抗性株の育種	間野博信	日本乳酸菌学会 2019年度大会	R1.7.13
(2)	生菓子製造工程から検出される細菌のMALDI-TOF MSによる同定	日渡美世	日本防菌防黴学会 第46回年次大会	R1.9.25
(3)	シンクロトロン光を利用した愛知県酵母 FIA2Arg からの酢酸イソアミル高生産性株の取得	三井 俊	令和元年度日本醸造学会大会	R1.10.16
(4)	無機系吸着剤による液状醸造食品中のオリ原因タンパク質の除去	近藤徹弥	令和元年度全国食品技術研究会	R1.10.31 ~11.1

●「安城ものづくりコンベンション2019」、「刈谷産業まつり2019」に出展しました。

当センターの研究や企業との連携等の成果を紹介し、広く活用していただくために、「安城ものづくりコンベンション2019」（令和元年10月17~18日：安城市体育館）及び「刈谷産業まつり2019」（令和元年11月2~3日：刈谷市あいおいホール）に出展しました。

「安城ものづくりコンベンション2019」には「愛知県特許を活用した「赤色みりん」」「乳酸発酵おからとあいちの伝統野菜を活用した新規ドレッシング」「無機系吸着剤を用いた液状醸造食品のオリ原因タンパク質の除去」について、「刈谷産業まつり2019」には「愛知県特許を活用した「赤色みりん」の製品化」についてパネルや成果品を展示・紹介し、多くの来訪者がありました。

今後も各種展示会に積極的に出展し、研究成果の普及に努めるとともに企業の製品開発の支援に努めてまいります。



「安城ものづくりコンベンション2019」



「刈谷産業まつり2019」