

平成27年度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 総合技術支援セミナー・研究成果普及講習会

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では、県内食品産業の技術・商品開発力の強化を図るべく、総合技術支援セミナーを開催するとともに、新たに生まれた技術移転が可能な技術シーズ等をお知らせするため、研究成果普及講習会を下記のとおり開催します。

記

日時：平成28年3月8日（火）午後1時から

場所：名古屋市西区新福寺町2-1-1 電話052-325-8092

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

時 刻	演 題 等
13:00～	主催者挨拶 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 センター長 児島 雅博
総合技術支援セミナー	
13:05～	「本格施行せまる食品表示基準～どう対応すべきか～」 東京海洋大学 先端科学技術センター 教授 <small>ゆかわ ごういちろう</small> 湯川 剛一郎 氏
14:30～	休憩
研究成果普及講習会	
14:40～	新愛知県酵母の清酒製造特性評価 発酵バイオ技術室 三井 俊
14:55～	納豆麹を利用した豆味噌について 発酵バイオ技術室 小野奈津子
15:10～	耐熱性かびによる果実加工品の変敗について 分析加工技術室 日渡美世
15:25～	有機材料由来の異物同定法について 分析加工技術室 中田絵梨子
15:40～	剪定イチジク葉を用いた食品の開発 保蔵包装技術室 鳥居貴佳
15:55～	エクストルーダを用いたパン粉様食品製造法の確立 保蔵包装技術室 半谷 朗
新あいち創造研究開発補助金の概要と活用事例	
16:10～	事業の概要、助成企業の事例発表
	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 盛田 (株) 介護食(咀嚼食)として利用可能な歯ぐきでつぶせる魚肉練製品の研究開発 ヤマサちくわ (株)

総合技術支援セミナー 要旨

「本格施行せまる食品表示基準～どう対応すべきか～」

2013年に交付された食品表示法が施行され、それに伴い食品表示基準が施行されてからまもなく1年目を迎えようとしています。施行が遅れていた固有記号表示も2016年4月から施行の予定です。新たに栄養成分表示が義務付けられたほか、添加物、アレルギー物質の表示について書き方が変わるなど基本的に大きな変更はないと言われていますがミスを防ぐためには慎重に準備を進める必要があります。インターネットによる食品販売時の情報提供の在り方の検討など新たな動きも交え、食品表示全般について解説します。

平成27年度研究成果普及講習会 要旨

① 新愛知県酵母の清酒製造特性評価

現在の吟醸酒の主要香気成分はリンゴ様の香であるカプロン酸エチルであるが、愛知県産清酒酵母はその生産量が少なく、トレンドに見合った県産酵母が県内清酒業界から望まれている。昨年度、当センター保有の県産酵母を親株とした新規カプロン酸エチル高生産酵母を選抜した。本研究では、これら新規酵母に関して、清酒小仕込試験及び中間規模仕込試験を実施し、並行複発酵過程や酒質を評価した。

② 納豆麹を利用した豆味噌について

豆味噌の製造現場では、従来、納豆菌は味噌麹を汚染する微生物として忌避されてきた。しかし、近年納豆菌は産生する健康機能が注目を集め、納豆以外の利用可能性が出てきている。納豆菌を積極的に活用し、麹菌と納豆菌がバランスよく生育した納豆麹を調製して豆味噌を醸造し、特徴ある豆味噌の製法の確立を目指した。

③ 耐熱性かびによる果実加工品の変敗について

果汁やゼリーなどの果実加工品では、耐熱性かびによる変敗が発生し問題となっている。しかしながら、実際の変敗製品から検出された株の耐熱性や生育特性についての知見は乏しく、殺菌条件を始めとする適切な対策を取ることが困難である。そこで、実際の変敗製品から耐熱性かびの分離、同定を行い、耐熱性を始めとする生育特性を検討した。

④ 有機材料由来の異物同定法について

異物の同定には適切な分析手法の選択と専門的な材料知識が必要であり、その習得には多くの時間を要する。そこで、熟練した技能がなくても迅速に異物の同定が行えるように、異物として混入する事例が多いプラスチックや繊維、木片などの有機材料由来の異物について、同定のポイントをまとめた。

⑤ 剪定イチジク葉を用いた食品の開発

イチジク葉を茶葉として利用することを試みた。苦味や渋味の低減化、風味の最適化を目的として抽出方法等を検討し、最適な飲用条件を検討した。さらに機能性の付与を目的として抗アレルギー活性等の評価試験も併せて実施した。

⑥ エクストルーダを用いたパン粉様食品製造法の確立

エクストルージョンにより製造されるパン粉様食品はパン粉製造よりも生産性が高く、安価であることから、惣菜・弁当・冷凍食品での揚げ衣、離水吸収素材等に使用される。しかし、現状のパン粉様食品は粉末状や硬い鱗状であり、パン粉と同様の特性が出にくく、その改良が求められている。そこで本研究では、低利用資源等を添加し気泡壁の薄膜化を行うことで、エクストルージョンによるパン粉様食品製造法の確立に取り組む。

FAX 送信表

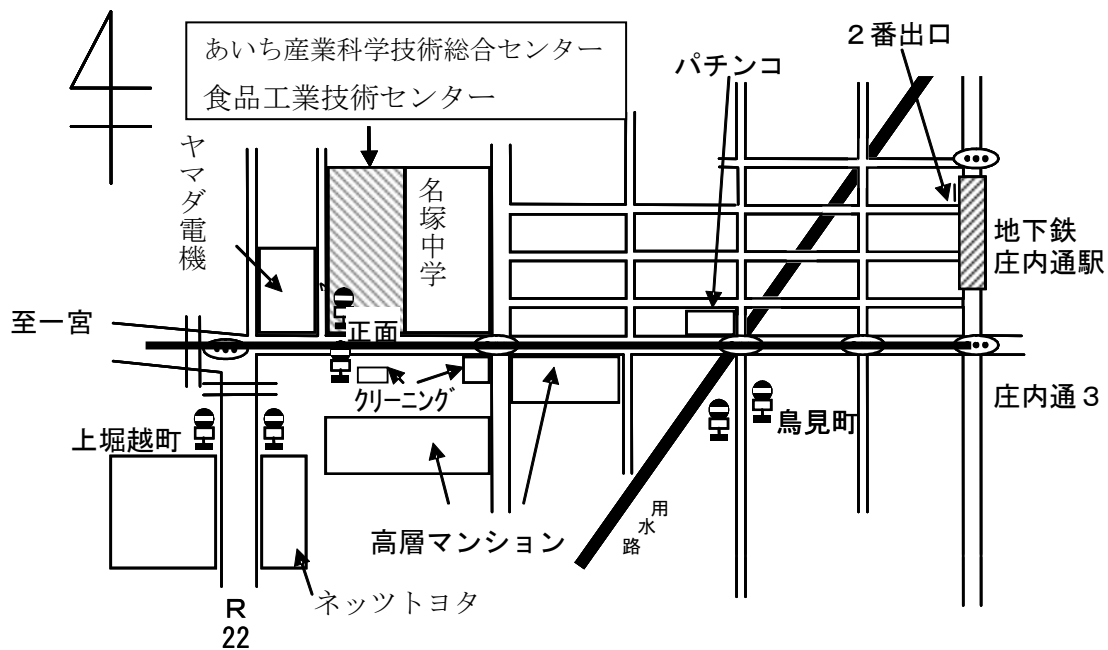
FAX 052-532-5791

平成 27 年度総合技術支援セミナー・研究成果普及講習会 参加申込書

事業所名				電話		
所在地						
所属	氏名	所属	氏名	所属	氏名	所属

* 本申込書にご記入いただいた情報は、本講習会以外の目的には使用致しません。

【会場案内】



【注意】東向き走行しか、センターに入れません。

■交通案内

- 地下鉄 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗り換え
鶴舞線（犬山、上小田井方面）「庄内通」下車 2番出口 西へ徒歩約12分
- 市バス 名古屋駅から
11番のりば 名駅11号系統（名西橋経由循環名古屋駅行）「上堀越町」下車 徒歩約3分
10番のりば 名駅13号系統（中切町行 上飯田行） 「鳥見町」 下車 徒歩約6分
栄「オアシス21」から
1番のりば 栄25（名塚中学行き、名西橋行き） 「上堀越町」下車 徒歩約3分
- タクシー 名古屋駅から約20分
- 駐車場 51台