

食品工業技術センターの電話番号が
052-325-8091に変更されました。

平成20年2月6日(水)
愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター
担当 発酵技術室 小早川、中莖(なかくき)
電話 052-521-9316
愛知県産業労働部地域産業課
技術振興・調整グループ 担当 石川、高須
内線3360, 3362
ダイヤルイン 052-954-6340

食品工業技術センターの研究成果を発表します

— 「食の安全」に貢献する技術など8テーマを紹介 —

愛知県産業技術研究所食品工業技術センターでは、平成19年度に取り組んだ研究開発の成果を企業の皆様に活用いただくため、3月4日(火)に研究成果普及講習会を開催します。

また、生活習慣病の予防効果が期待される食素材を紹介する技術講演会もあわせて開催します。

入場無料で、どなたでも参加できます。多くの方の申込みをお待ちしています。

1 日 時

平成20年3月4日(火) 午後1時から午後5時15分まで

2 場 所

愛知県産業技術研究所食品工業技術センター 大研修室
(名古屋市西区新福寺町2-1-1)

3 参加費・資料代

無料

4 申込み方法

どなたでも自由に聴講できます。

参加申込書により、郵送又はFAXで下記へお申し込みください。

※参加申込書は、食品工業技術センターのホームページ(下記)で入手できます。

5 申込み先及び問合せ先

愛知県産業技術研究所食品工業技術センター 企画担当(発酵技術室)

〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

電 話 : 052(521)9316 FAX : 052(532)5791

URL : <http://www.aichi-inst.jp/~afri/>

(2月7日(木)午前9時よりホームページ上に掲載します)

6 内 容 (詳細は別紙案内書をご参照ください)

時 間	内 容
<p>13:00 14:20</p>	<p><食品技術講演会></p> <hr/> <p>「食素材による脂肪肝予防 ―ブナシメジを中心に―」 鈴鹿医療科学大学 保健衛生学部医療栄養学科 助教 大槻 誠 氏</p> <p>日常生活において健康志向、とりわけ生活習慣病予防についての関心が一段と強まる中で、身近な食品素材から見いだされた機能性について紹介し、食品企業の新商品開発や技術力向上をサポートします。</p>
<p>14:30 17:15</p>	<p><研究成果普及講習会></p> <p>食品工業技術センターが平成19年度に実施した研究開発の成果(8テーマ)を発表し、地域企業への技術移転を推進します。</p> <hr/> <p>主な発表内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生体由来異物の同定に関する研究 食の安全・安心に社会の注目が集まっています。食品に混入する異物の中で、大きな問題となる動物毛や昆虫などの生物系異物をDNA技術で正確に検出する方法について報告します。 ・ 発酵米糠を利用した高機能漬物の開発 ぬかみそ漬物は日本人になじみ深い漬物ですが、ぬか床の手入れが難しく、これまで企業化が困難でした。当センターでは、乳酸菌を上手に活用することで、ぬか床の管理が容易で企業化しやすく、かつ風味の高い製品が得られる技術を開発しました。

平成19年度研究成果普及講習会の御案内

- 【主催】愛知県産業技術研究所食品工業技術センター
【共催】包装食品技術協会
【日時】平成20年3月4日(火) 午後1時から5時15分
【場所】愛知県産業技術研究所食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1
【参加費】無料
【内容】

〔午後1時00分～2時20分〕

食品技術講演会

食素材による脂肪肝予防ーブナシメジを中心にー
鈴鹿医療科学大学 保健衛生学部医療栄養学科 助教 大槻 誠氏

〔午後2時20分～2時30分〕

休憩

〔午後2時30分～5時15分〕

成果普及講習会

- 地域ブランド・地域清酒の創出に関する研究
ー県産銘柄米の酒米適性に関する研究ー
発酵技術室 伊藤彰敏
- リン酸カルシウム系セラミックス担体の食品由来タンパク質の吸着特性の検討
発酵技術室 伊藤雅子
- 生体由来異物の同定に関する研究
ーDNA解析による虫の同定ー
加工技術室 安田庄子
- 過熱水蒸気処理食品の用途開発
ー過熱水蒸気の食品表面殺菌への利用ー
加工技術室 市毛将司

〔午後3時45分～3時55分〕 休憩

- メソポーラス材料の研究開発
ーメソポーラス材料の実用化に関する研究ー
保蔵技術室 西田淑男
- 発酵米糠を利用した高機能漬物の開発
ー米糠の発酵に最適な乳酸菌の選択、及び発酵条件の確立ー
保蔵技術室 石川健一
- 大豆の豆腐加工適性評価に関する研究
ーRVAによる凝固過程の測定ー
保蔵技術室 日渡美世
- 人工酵素とその活用に関する研究
ー人工酵素を用いた酸素吸収材の開発ー
応用技術室 杉山信之

【参加申込】「参加申込書」を FAX 又は郵送にて下記まで御送付ください。

愛知県産業技術研究所食品工業技術センター 企画担当

〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

TEL 052-521-9316 FAX 052-532-5791

【申込期限】平成20年2月25日(月)

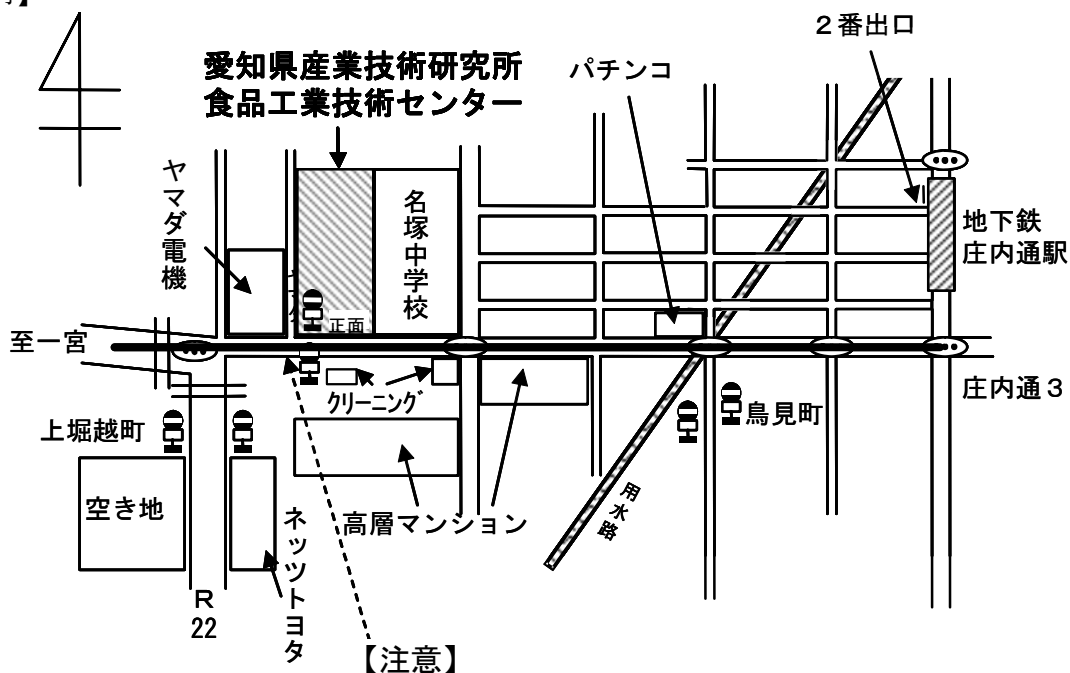
【送り先】 愛知県産業技術研究所食品工業技術センター 企画担当行

FAX 052-532-5791

平成19年度研究成果普及講習会参加申込書		
事業所名	電話	
所在地		
氏名	所属	E-メール

* 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】



■交通案内

東向き走行しか、センターに入れません。

地下鉄●名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え、

鶴舞線(犬山、上小田井方面行)「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩約12分

市バス●名古屋駅方面から『名古屋バスターミナル：レモンホーム』

10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

11番のりば名駅13号系統(中切町行、上飯田町行)「鳥見町」下車 徒歩約6分

●栄方面から『オアシス21』

1番のりば栄25号系統(名塚中学行、名西橋行)「上堀越町」下車、徒歩約3分

タクシー●名古屋駅方面から 約20分

駐車場●51台