

# 愛産研 ニュース

愛産研ニュース  
平成 15 年 9 月 5 日発行  
No.18

編集・発行  
愛知県産業技術研究所 企画連携部  
〒448-0003 刈谷市一ツ木町西新割  
TEL 0566(24)1841・FAX 0566(22)8033  
URL <http://www.aichi-inst.jp/>  
E-mail [info@aichi-inst.jp](mailto:info@aichi-inst.jp)

9 月号  
2003

今月の内容 **食品工業関連共同研究の紹介**  
**食品の安全を求めて-容器包装詰低酸性食品の食中毒に対するリスク評価-**  
**清酒中の滓たんぱく質の除去方法の開発**

## 食品工業関連共同研究の紹介

### 食品工業技術センター長 花井 将裕

食品工業技術センターでは、中小企業の技術開発向上を目的に技術シーズの実用化及び中小企業の技術ニーズに対し、技術開発の支援を行う共同研究を実施しています。このうち本年度実施する主な共同研究について紹介します。

#### バイオプリザベーション技術を活用した甘酒の開発

甘酒は麹、蒸米を原料として製造される栄養価の高い飲料ですが、原料及び製造工程においてバチルス属細菌等による汚染が生じ、製品が腐敗しやすいという問題点があります。また、高温殺菌により製品に着色が生じ、甘酒の風味が損なわれてしまうことがあります。

本研究では、乳酸菌が生産する抗菌性物質の作用により有害細菌であるバチルス属細菌の生育を阻止し、品質の良い甘酒の製造技術の開発を目指します。

#### ヤーコン発酵飲料の製造法と機能性の検索

ヤーコンは南米アンデス高地原産のキク科の多年草植物であり、塊根は多汁です。塊根中には、ポリフェノール、フラクトオリゴ糖、食物繊維などの生理機能性物質が含まれており、ヤーコンの塊根は健康食材として非常に注目されています。しかし、貯蔵性が悪いため、保存性のよい加工食品の開発が望まれています。

本研究では、醸造用微生物を用いた風味良好なヤーコン発酵飲料の製造法の開発を行います。さらにヤーコン発酵飲料の食品機能性についても検索します。

#### 醸造用高水分 化米製造技術の開発

日本酒の醸造工程では原料処理に熟練した経験が必要であること、少量多品種製造が困難であること等その合理化が課題となっています。特に醸造において重要かつ手間のかかる作業が蒸し米製造工程であります。

本研究では、現在、加熱調理後そのまま食する炊飯用としてのみ実用化されている高水分 化米製造技術を基に、酒米用蒸し米として高水分 化米を利用する技術の開発を目指します。

