

## 【共同研究推進事業】

### (1) ニーズ対応型共同研究（テーマ公募中）

企業から提案のあったテーマについて共同で研究を行う。企業単独では困難な技術的課題を当センターの技術力を活用して解決し、新技術の開拓や新製品の開発を図る。

## 経常研究

### (1) 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正に関する研究ー

(担当) (発酵技術室) 伊藤彰敏、山本晃司、北本則行、小早川和也

地産地消の気運が高まる中、県産米を利用した清酒製造や県産米と酵母を組み合わせたオーダーメイド清酒等の製造が増加している。そこで、原料米の特質と品質を兼ね備えた地域ブランド・地域食品を創出するための検討を行う。

県産銘柄米9品種（酒造好適米2品種、一般米7品種）について、酒米分析、製麹試験、もろみ試験及び製成酒分析を行い、各種品種米の酒造特性をデータベース化し、目的とする酒質の地域清酒を創出するための製造指針を構築する。

### (2) 過熱水蒸気の食品への新規利用技術の開発

ー過熱水蒸気の食品表面殺菌への利用ー

(担当) (加工技術室) 市毛将司、幅 靖志、木村與司雄、北野道雄

過熱水蒸気は熱風と蒸気の性質を併せ持ち、食品の乾燥、焼成、蒸し煮などの多彩な工程をその温度の調節により行い分けることが可能である。そこで各種食品の製造工程に過熱水蒸気を応用し、製造工程の合理化を図る。

今年度は、過熱水蒸気処理による表面殺菌試験を行い、その特性を活かした用途を開発する。また、試料への影響の評価を行い、効率の良い過熱水蒸気処理の条件を調査する。

### (3) 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乳酸菌の選択、及び発酵条件の確立ー

(担当) (保蔵技術室) 石川健一、矢野未右紀、西田淑男、内藤茂三

未利用資源である米糠には、 $\gamma$ -オリザノールやミネラル類が豊富に含まれており、その保健効果が注目されている。そこで米糠を乳酸発酵させることにより、抗酸化性などの機能を高め、かつ風味の良い漬物の開発を目指す。

愛知県産業技術研究所食品工業技術センターが保有している乳酸菌1,000株から、米糠中で低温生育能があり、腐敗菌の生育を抑制する株を選択し、風味のよい発酵米糠の調製を目指す。

### (4) 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

(担当) (保蔵技術室) 日渡美世、半谷朗、西田淑男、内藤茂三

大豆原料の選別と製造条件の調整を可能とする加工適性の検討が豆腐業界より要望されている。

本研究では大豆成分と、ラピッド・ビスコ・アナライザー（RVA）による、凝固剤添加下での物性値の変化をもとに、大豆加工適性の簡便な評価法を検討する。

### (5) 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

(担当) (発酵技術室) 伊藤雅子、中莖秀夫、小早川和也

(応用技術室) 近藤徹弥

食品成分の機能性の確認には、食品及び食品素材中から機能性を損なうことなく成分を抽出することが重要である。その一手法として、リン酸カルシウム系セラミックスを利用する。新規のリン酸カルシウム系セラミックスを作製し、セラミックスのタンパク質吸着・溶出特性について検討する。