

- 今月の内容
- トピックス
 - 保蔵技術室のご案内

トピックス

● 「食品入門講座2008」を開催しています

当センターにおいて、6月4日（水）、11日（水）、18日（水）の3日間にわたり、「食品入門講座2008」を開催しています。これは企業の新入社後2～3年の技術者、または技術的な基礎知識を必要としている営業担当者を対象として、食品関連業界に共通する基礎知識・技術を習得していただくための講習会で、外部講師の方々や当センター職員による座学や微生物検査法の実習などを行います。この講座は毎年行っており、今年度は食品関連の様々な企業等から33名の方々が参加しています。



● 当センターの提案課題が財団等の研究助成事業に3件採択されました

- ・（財）内藤科学技術振興財団：
「染色体工学を活用した高機能性麹菌の開発」 北本則行 主任研究員
- ・（財）東海産業技術振興財団：
「植物バイオマス糖化を補助する酵素生産菌の育種開発」 北本則行 主任研究員
- ・（独）科学技術振興機構：
「原料米の酒質推定プログラムの構築」 伊藤彰敏 主任

保蔵技術室のご案内

日頃より、産業技術研究所食品工業技術センターをご利用いただきありがとうございます。保蔵技術室の紹介をさせていただきます。

1. スタッフ

保蔵技術室のスタッフは、加藤室長、西田主任研究員、石川主任研究員、矢野主任、日渡主任、半谷主任、及び水野嘱託員の合計7名から

なります。上記スタッフは、当センター本館2階の未用資源室、第一化学実験室、及び加工試作室（別棟）などにて試験・研究、指導業務などを行っています。当センターは保蔵技術室以外に「発酵技術室」、「加工技術室」、「応用技術室」、「企画普及室、発酵技術室が兼務」、及び「総務課」からなります。

2. 担当業界

保蔵技術室は、愛知県内の農産加工食品と畜水産加工食品の製造企業に対する技術サービスを行っています。具体的には、1) 技術相談と技術指導、2) 依頼分析、3) 情報提供を行っています。

技術相談と技術指導につきましては、電話もしくは来所いただいて職員が対応します。相談事項として、包装食品の膨張・変色、異物混入などが多く寄せられています。技術指導として、品質管理法、分析技術の紹介と実地指導、新規の製造技術の紹介などを行っています。必要があれば職員が企業に赴いて製造ラインなどを直接見学し、問題点の洗い出し、改善のためのアドバイスなどを行います。担当として、半谷：製麺企業、日渡：豆腐企業、石川：漬物企業、西田：調理食品企業、矢野：畜水産企業が対応しています。その他の企業・分野につきましては、保蔵技術室及び当センター全体で対応しています。また、当センターで対応できない場合、例えば機械装置、無機材料、金属などの素材につきましては、産業技術研究所（刈谷市）で対応しています。

依頼分析（有料）につきましては、一般的な食品の栄養分析からビタミン、ミネラル、食物繊維など各種の分析、及び微生物に関する分析を行っています。分析を依頼されるにあたっては、事前にお問い合わせいただくと幸いです。情報提供につきましては、当研究所のホームページ、愛産研ニュースと愛産研食品工業技術センターニュース（いずれもインターネット配信）で行っています。当センター主催で開催する各種技術講演会（不定期）、研究成果普及講習会（3月）、技術者養成のための入門講座（6月、包装食品技術協会との共催）などがあります。

3. 研究業務

本年度は、「大豆の加工適性評価に関する研究－保存条件、品種による大豆成分変動とRVAによる解析」を行っています。食の安

心・安全への関心の高まりから、豆腐製造に国産大豆の使用が要望されています。国産大豆は品種が多様であること、同じ品種においても栽培地域によって品質が若干異なります。安定した品質の豆腐を製造するためには、迅速・簡便な大豆の加工適性の判定が必要です。そこで、ラピッドビスコアアナライザー（RVA）を使用して、凝固剤を添加した豆乳の加熱中の粘度変化を測定することにより、最適な豆腐製造条件を決定します。前年度研究により、RVAによって大豆の加工適性がある程度判定できることが示唆されましたので、本年度は多種類の国産大豆について検討を行います。

「乳化型工業製品の変敗防止に関する研究」を行っています。乳化剤の微生物による変敗（異臭発生など）を防止するために、抗菌性微生物を利用する（バイオプリザベーションと呼びます）方法の開発です。その他、愛知県農業総合試験場と共同で「機能性野菜の開発とそれを利用した加工食品の試作」、名古屋工業大学などと共同でNEDO事業「食品からの油脂高分解性微生物分離、最適培養条件の検討と活性を長期間保持する製剤化についての研究開発」を行っています。産・官（行政）・学との共同研究は今後ますます重要になると考えられます。その他、乳酸菌を利用した発酵漬物の開発、動物細胞を使用した機能性評価技術の検討を行っており、早期に実用的技術としての確立を目指しています。

4. 人材育成のための研修生制度

技術はヒトなりであり、企業が生き残るためには優秀な人材の確保と育成が不可欠です。当センターでは県内企業および大学より、数ヶ月から1年間研究生（研修生）を受け入れ、人材育成と技術移転を行っています。保蔵技術室としては現在のところ企業より1名、大学より2名です。この制度を生かしていただければ幸いです。

以上簡単にご紹介いたしました。保蔵技術室をお気軽にご利用下さい。

保蔵技術室： 加藤丈雄

研究テーマ： 乳酸菌の食品への利用（バイオプリザベーション）

指導分野： 食品の微生物利用

愛産研食品工業技術センターニュース（平成20年6月16日発行）

編集・発行： 愛知県産業技術研究所食品工業技術センター

〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL 052-521-9316 FAX 052-532-5791

URL：http://www.aichi-inst.jp/afri/ E-mail:afri@mb.aichi-inst.jp