

2019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以下のとおり開催します。

日 時：2020年3月13日（金）午後1時30分から午後5時15分
 場 所：名古屋市西区新福寺町2-1-1 電話052-325-8093
 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
 共 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、包装食品技術協会
 定 員：80名（申込先着順）
 参加費：無料

時 刻	演 題 等
13:30～	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 中莖 秀夫
総合技術支援セミナー	
13:35～	「多様化する食品の製品開発とテクスチャー評価」 株式会社島津製作所 分析計測事業部 グローバルアプリケーション開発センター 主任 矢野 ^{やの} 文彬 ^{ふみあき} 氏
15:00～	休憩
研究成果発表	
15:15～ 16:45	紅血稲の醸造特性評価 発酵バイオ技術室 伊藤彰敏
	愛知県産小麦の白醤油醸造特性の明確化 発酵バイオ技術室 間野博信
	カプロン酸エチル高生産性酵母の選抜 発酵バイオ技術室 三井 俊
	備蓄食品の風味の変動予測技術の開発 分析加工技術室 長谷川 摂
	エディブルフラワーを活用した新規加工食品の開発 分析加工技術室 三浦健史
	水煮大豆製造過程における微生物増殖要因の検討 保蔵包装技術室 近藤温子
	MALDI-TOF MS によるパン酵母株、野生株識別の精度向上の検討 保蔵包装技術室 半谷 朗
事業紹介	
16:55～ 17:15	新あいち創造研究開発補助金の概要 愛知県経済産業局 産業部 産業科学技術課

総合技術支援セミナー 要旨

「多様化する食品の製品開発とテクスチャー評価」

おいしい食品を開発するためには、味付けや香り付けといった風味の良さ、色や形などの視覚情報、食品の温度だけではなく、食品の硬さや柔らかさなどの「食感」も重要な要素となっています。一方、介護食などでは食品の硬さや粘度などによって区分分けされており、テクスチャー試験が行われています。本セミナーでは、テクスチャーアナライザ EZ test を使用した様々な食感評価事例をご紹介します。

2019年度研究成果普及講習会 要旨

① 紅血稲の醸造特性評価

室町時代の史料を参考に、当時の清酒の再現を試みた。室町時代に伝播した大唐米「紅血（こうけつ）稲」を原料米とし、その米質、製麹及び醸造特性について評価を行った。

② 愛知県産小麦の白醤油醸造特性の明確化

愛知県産小麦「きぬあかり」及び「ゆめあかり」の白醤油醸造特性を調査した。いずれの品種も、白醤油の全窒素や直接還元糖は諸味のたんぱく質、炭水化物含量に大きな影響を受け、麹の酵素活性の影響は小さかった。

③ カブロン酸エチル高生産性酵母の選抜

シンクロトロン光を変異原として活用し、吟醸香成分であるカブロン酸エチルを高生産する愛知県酵母の育種に取り組んだ。総米 1kg 清酒小仕込試験において、カブロン酸エチル濃度が約 6ppm となる酵母を取得できた。

④ 備蓄食品の風味の変動予測技術の開発

大規模災害に備えて備蓄する様々な食料は、それぞれの製品ごとに賞味期限設定のための保存試験が必要であり、賞味期限設定のための保存試験期間を短縮する技術の開発が求められている。そこで、食品保存中に短時間で生じる微少な変化を捉え、長期保存後の変化を予測する技術を検討した。

⑤ エディブルフラワーを活用した新規加工食品の開発

エディブルフラワー（食用花）は愛知県の特産品であり、豊橋市はじめ東三河地区が国内生産の9割を占めている。しかし、花きは微生物や酵素の存在のため保存や加工が難しく、色素特性や抗酸化性などの機能性があまり明らかになっていない。そこで県内で生産量の多い食用小菊について、色素特性や抗酸化性を踏まえた保存方法や加工法を検討した。

⑥ 水煮大豆製造過程における微生物増殖要因の検討

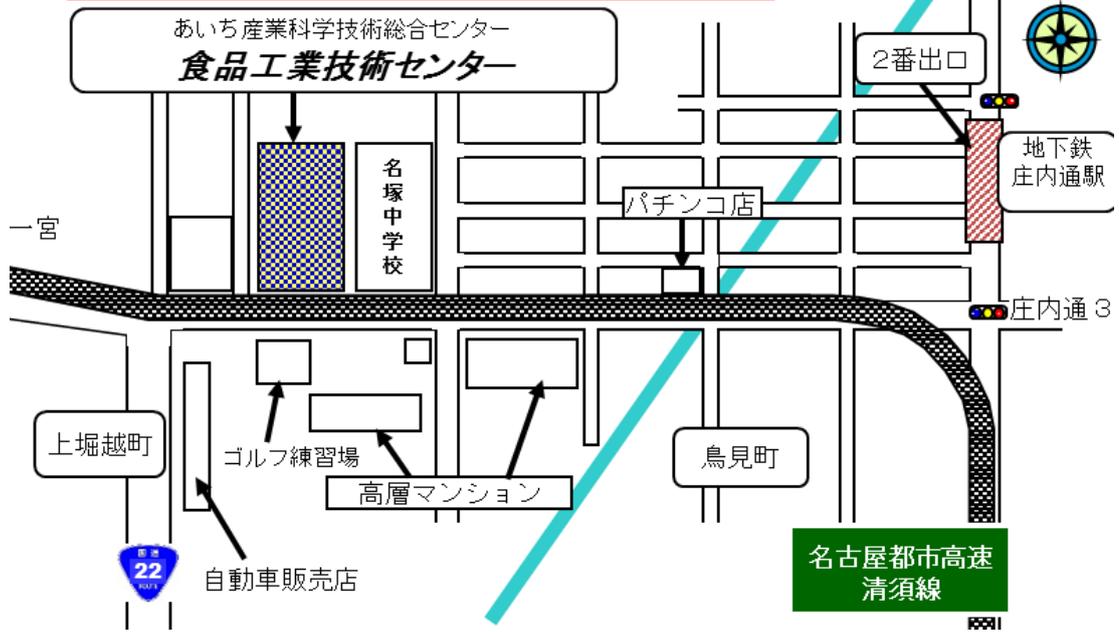
水煮大豆などの“水戻し”食品は、長時間水に浸漬させる工程があることから微生物トラブルが起こりやすい食品の一つと考えられる。本研究では、従来経験や実績に基づいて行われてきた微生物管理の数値化と衛生管理の向上を目的とし、水煮大豆製造過程における微生物増殖傾向の検証を行った。

⑦ MALDI-TOF MS によるパン酵母株、野生株識別の精度向上の検討

産業用に純粋培養された酵母が近縁の野生酵母に汚染された場合、判別が難しく同定に時間を要する。そこで高速で菌種同定が可能な MALDI-TOF MS により、菌種より近縁な同種酵母の株の違いを識別する方法について検討した。

【会場案内】

【注意】センターへの入車は東向き走行のみです。



■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：「バスターミナル」5番のりばから
名駅11（名古屋駅（左回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
名駅26（平田住宅行き） 「上堀越町」下車 徒歩約3分

栄：「オアシス21」1番のりばから
栄25（名塚中学行き/名西橋行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
栄27/西巡回（栄（右回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約1分
栄27/西巡回（栄（左回り）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

お問い合わせ電話番号：052-325-8093

（申込先）

（当センターHP 講演会等案内からも申し込めます）

FAX：052-532-5791 または E-mail：shokuhin-kikaku@aichi-inst.jp

2019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			
所属	氏名	所属	氏名

* 本申込書に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。

* 参加受付証は発行しません。申込みの上、直接会場にお越しください。なお、定員超過により参加いただけない場合のみ連絡します。