

# 2021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 研究成果普及講習会

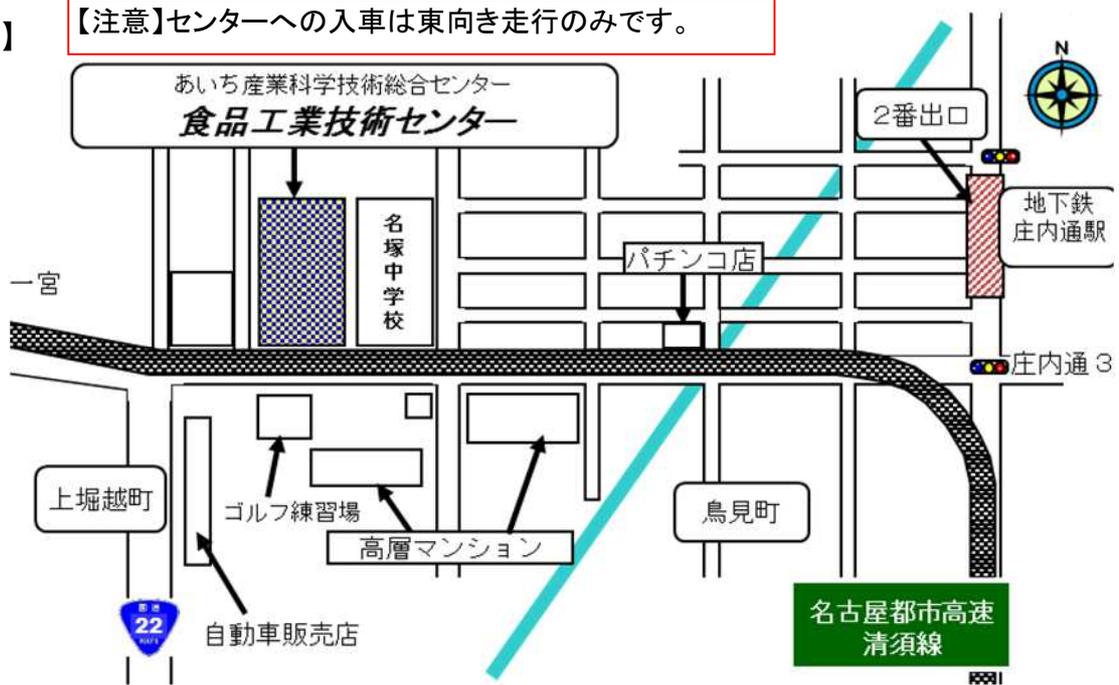
あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センターでは、県内食品産業の技術・商品開発力の強化を図るべく、新たに生まれた技術移転が可能な技術シーズ等をお知らせするため、研究成果普及講習会を以下のとおり開催します。

日 時：2022年3月14日（月）午後1時30分から午後3時45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：30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 間瀬 雅子
<b>研究成果発表</b>	
13:35～ 14:35	愛知県産新規酒造好適米「愛知酒 128 号」の酒米特性評価 清酒の原料処理及びもろみの発酵管理の指標となる精米特性や吸水特性、米の溶解性、老化性を明らかにした。また、小仕込による酒質評価にも取り組んだ。 発酵バイオ技術室 伊東 寛明
	白醤油の醸造特性の解明 品質の安定化を目指し、熟成中の成分や風味の変化を調査して最適熟成期間を明確にした。また、熟成中の耐塩性酵母の挙動および品質への影響の明確化に取り組んだ。 発酵バイオ技術室 間野 博信
	機械学習を応用した食品微生物検査における菌叢推定技術の開発 食品の微生物管理技術の向上を目指し、機械学習を応用して菌数検査時に検出された微生物の菌種を推定する技術の開発を行った。 分析加工技術室 長谷川 摂
14:35～	休 憩
14:45～ 15:45	あられの製造条件の違いによる物性への影響 製造条件が異なるあられを試作し、その影響について物性測定結果から評価した。また、官能試験も行い、物性測定結果との関係性についても検討した。 分析加工技術室 棚橋 伸仁
	県産ナスの漬物加工適性評価 ナス新系統「試交 17-22」（農業総合試験場育成）を原料として試作した一本浅漬けを「千両」「とげなし輝楽」と比較評価した。生果実の性質を調査し、漬物加工への影響を考察した。 保蔵包装技術室 安田 庄子
	アカエイを原料にした魚醤の開発 体内に尿素を多く持つアカエイは臭くなるため食用としての加工事例が少ない。これを原料として魚醤を試作し、エタノールや有機酸の利用により臭いを抑制した。 保蔵包装技術室 丹羽 昭夫

【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

2021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。