

2022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

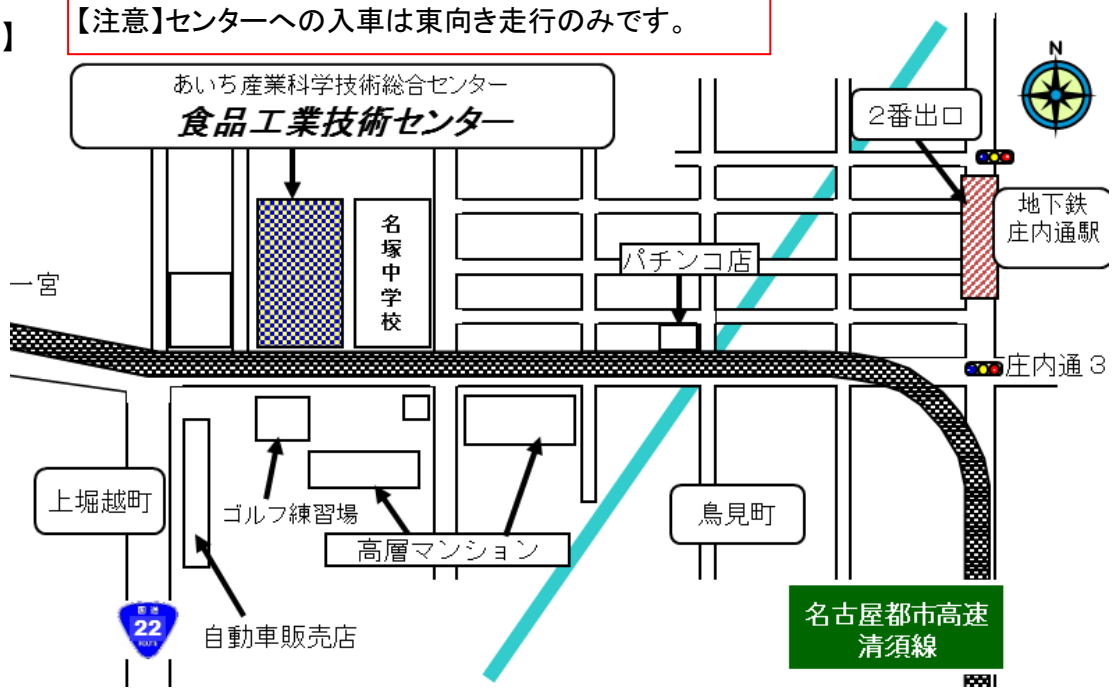
食品工業技術センターで実施の研究課題に関し、成果普及講習会を以下のとおり開催します。
また、特別講演では、愛知県のSDGsに関する取組を紹介します。
多くの皆様の御参加をお待ちしています。

日 時：2023年3月22日（水）午後1時30分から午後4時20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：50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 加藤 久也
特別講演	
13:35～	「SDGs (持続可能な開発目標)について」 愛知県 政策企画局 企画調整部企画課 主 査 片岡 哲朗
14:35～	休 憩
補助金事業の紹介	
14:45～	愛知県の支援事業の概要紹介
研究成果発表	
15:00～ 16:20	愛知県産新規酒造好適米「愛知酒 128 号」の酒米特性評価 本研究では、中規模クラスの清酒仕込計画を実施し、「愛知酒 128 号」の酒造特性（麴、酒母、もろみ、酒化率等）評価を行った。 発酵バイオ技術室 伊東 寛明
	糯米の特性の違いがあられの製造工程や食感に与える影響の評価 本研究では、あられの製造、クレープメーカーを用いた物性測定及び解析を行うことで、糯米品種の特性の違いが、あられの製造工程や食感に与える影響を評価した。 分析加工技術室 井原 絵梨子
	蛍光指紋による食用油の品質評価方法の検討 本研究では、食用油の劣化に伴う蛍光指紋の変化の有無を明らかにすることで、簡便に多くの情報を得られる蛍光指紋を活用した食用油の品質を評価する方法を検討した。 分析加工技術室 石原 那美
	長期保存用おこわの開発を目的とした県産糯米の加工特性評価 本研究では、糯米を用いて、水や火気の使用が難しい状況下においても喫食でき、比較的長い期間保存可能なおこわを製造するための条件を検討した。 保蔵包装技術室 瀬見井純

【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Web ページ講演会・研修会等の案内からもお申込みいただけます）

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

2022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、定員超過等により参加いただけない場合のみ連絡します。