

平成28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下記のとおり開催します。

記

日時：平成29年3月7日（火）午後1時から

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

主催：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

共催：包装食品技術協会

時 刻	演 題 等
13:00～	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	
13:05～	「食品中のアクリルアミドの低減に向けた取り組み」 カルビー株式会社 研究開発本部研究部機能研究課 課長 <small>いしはら かつゆき</small> 石原 克之 氏
14:30～	休憩
研究成果普及講習会	
14:40～	純米酒の網羅成分分析による酒米の酒質特性評価 発酵バイオ技術室 伊藤彰敏
14:55～	溜醤油の高品質化を可能にする優良乳酸菌株の分離 発酵バイオ技術室 間野博信
15:10～	耐熱性かびの制御に関する研究 分析加工技術室 日渡美世
15:25～	無機材料由来の異物同定法について 分析加工技術室 井原絵梨子
15:40～	エクストルージョン食品のけん引加工による構造方向性付与の検討 保蔵包装技術室 半谷 朗
15:55～	貝殻焼成物の抗菌メカニズムに関する研究 保蔵包装技術室 近藤温子
新あいち創造研究開発補助金の概要と活用事例	
16:10～	事業の概要、助成企業の事例発表
	機能性食品原料（レスベラトロール、シーベリーエキス）に関する研究開発 オリザ油化株式会社 農産物中の残留農薬一斉分析及びウナギ加工食品の原料魚種DNA鑑定に関する技術開発 株式会社東海分析化学研究所

総合技術支援セミナー 要旨

「食品中のアクリルアミドの低減に向けた取り組み」

2002年にスウェーデン政府とストックホルム大学は食品中にアクリルアミドが存在する可能性があることを公表しました。アクリルアミドが生成する主な原因として、高温での加熱が考えられています。そのため、アクリルアミドはさまざまな食品の製造工程において生成する可能性があります。アクリルアミドの低減のためには、原材料や製造工程を見直すことが必要であり、食品の味や香りなどに変化が生じる恐れがあります。今回は、風味への影響を考慮しながらアクリルアミドの低減を進めた事例を紹介します。

平成 28 年度研究成果普及講習会 要旨

① 純米酒の網羅成分分析による酒米の酒質特性評価

純米酒の地域ブランド化や海外展開を図るため、酒米と酒質の間の明確な指標が求められている。酒米 6 品種について、酒米分析及び小仕込試験を行い、米及び製成酒の特性値を抽出した。また、製成酒について LC/MS 及び GC/MS を用いた網羅成分分析を実施した。得られたパラメーターをもとにメタボローム解析を行い、酒米による酒質特性を評価した。

② 溜醤油の高品質化を可能にする優良乳酸菌株の分離

醤油は醸造中、品質に悪影響を及ぼすアミンが蓄積することがあるため、アミンの低減化を可能にする乳酸菌スターターの開発を目指し、優良菌株の分離に取り組んだ。醤油諸味から得た乳酸菌から、アミンの低減化が可能で、醤油の旨みの指標である窒素分の低下を招かない菌株の分離に成功した。これらの菌株は比較的乳酸の生産量が少なく、アスパラギン酸をアラニンに変換する性質を有していた。

③ 耐熱性かびの制御に関する研究

果汁やゼリーなどの果実加工品では、耐熱性かびによる変敗が発生することがあり、制御方法の確立が求められている。昨年度は変敗製品や原材料から変敗原因菌を分離・同定するとともに、子嚢胞子の耐熱性を明らかにした。今年度は、子嚢胞子の耐熱性を低下させる添加物を選定するとともに、過度な加熱を必要としない耐熱性かびの制御方法について検討した。

④ 無機物由来の異物同定法について

異物の同定には適切な分析手法の選択と専門的な材料知識が必要であり、その習得には多くの時間を要する。そこで、熟練した技能がなくても迅速に異物の同定が行えるように、異物として混入する事例が多い金属片やガラス片、歯科材料などの無機材料由来の異物について、同定のポイントをまとめた。

⑤ エクストルージョン食品のけん引加工による構造方向性付与の検討

一般的なパン粉は焼成に伴う構造の方向性があり独特のサクサクとした食感となる。一方、エクストルージョンで製造されるフライ用小麦粉加工品は、パン粉を製造するよりも生産性が高く、安価であるが、構造に方向性がなく、パン粉と同様の食感が出にくい。この小麦粉加工品製造時に、エクストルージョン後にけん引を行うことで構造方向性を付与可能か、検討を行った。

⑥ 貝殻焼成物の抗菌メカニズムに関する研究

貝殻の主成分である炭酸カルシウムは、高温焼成することで抗菌作用を有する酸化カルシウムへと変化する。これにより、産業廃棄物となっている食用貝の貝殻を抗菌素材として利用することが可能となる。そこで、貝殻焼成物の抗菌メカニズムの検討を行い、食品産業分野で有効的に活用することを試みた。

FAX 送 信 表

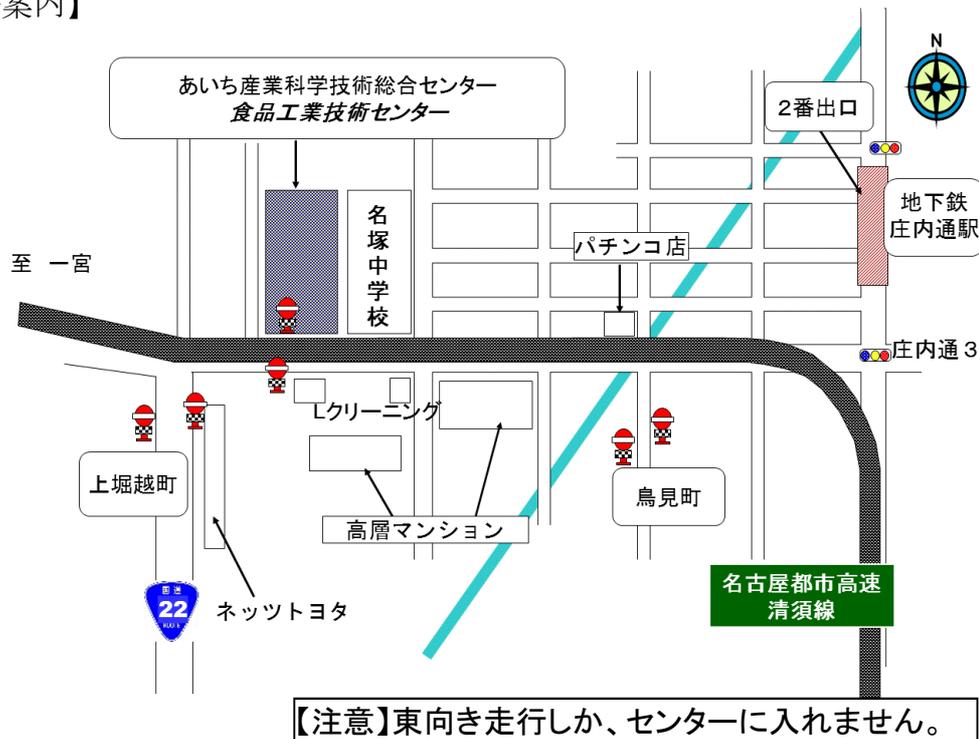
FAX 052-532-5791

平成 28 年度総合技術支援セミナー・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	

* 本申込書にご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。

【会場案内】



【注意】東向き走行しか、センターに入れません。

■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 名古屋駅から
11番のりば 名駅11号系統（名西橋経由循環名古屋駅行）「上堀越町」下車 徒歩約3分
10番のりば 名駅13号系統（中切町行 上飯田行） 「鳥見町」 下車 徒歩約6分
栄「オアシス21」から
1番のりば 栄25（名塚中学行き、名西橋行き） 「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