

平成29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ため、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30年3月13日（火）午後1時30分から午後4時50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

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

定員：80名

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 岡本 徳隆
特別講演	
13:35～	「食品の美味しさ設計技術 ープロ料理人の調理技術の科学的解釈の試みについてー」 株式会社 Mizkan 味確認室 石井 ^{いしい} 翔 ^{しょう} 氏
15:00～	(休憩)
15:10～	新あいち創造研究開発補助金の概要 補助事業の内容紹介
研究成果発表	
15:20～	シンクロトン光を活用した愛知県酵母の育種開発 発酵バイオ技術室 三井 俊
15:35～	豆味噌中のイソフラボンアグリコンを生成する麹菌酵素について 発酵バイオ技術室 小野 奈津子
15:50～	MALDI-TOF MS 微生物同定システムの食品衛生管理への活用 分析加工技術室 日渡 美世
16:05～	近赤外線（NIR）による異物検出装置の装置特性と改善の検討 保蔵包装技術室 市毛 将司
16:20～	発酵調味料タンパク質分解酵素の畜水産食品物性への影響 保蔵包装技術室 丹羽 昭夫
16:35～	事業紹介 高度計測分析機器による「におい」分析について あいち産業科学技術総合センター 共同研究支援部 計測分析室 船越吾郎

特別講演 要旨

食品産業において「美味しさ」は非常に重要でありながら、その要素は複雑であり、設計の難易度が高い。この「美味しさ」の設計に関する株式会社 Mizkan の新たな取り組みを紹介する。プロ料理人は日々の調理の中で感性や経験則を踏まえ適切な調理方法を選択し、美味しい料理を生み出し続けている。料理人の持つ技術に学ぶことで、より美味しい食品をお客様に届けることができる考えた。プロ料理人の行う実際の調理工程の理化学的な分析や、品質を表現する言葉の官能評価学的な解釈を実施した事例について報告する。あわせて私たち人間がどのように食品の味をセンシングしているかという味覚の生理学についても概説する。

平成 29 年度研究成果発表 要旨

① シンクロトロン光を活用した愛知県酵母の育種開発

突然変異処理法の新たな変異原としてシンクロトロン光があり、既に植物育種へ利用されているが、微生物育種への活用事例は少ない。そこでシンクロトロン光の微生物育種への利用を検討した。当センター保有の愛知県酵母を対象に、シンクロトロン光による変異処理を行った。清酒の海外輸出対応を考慮し、カルバミン酸エチル低減化を目的に、その前駆物質である尿素を生産しない酵母の取得に取り組んだ。

② 豆味噌中のイソフラボンアグリコンを生成する麹菌酵素について

大豆製品に含まれるイソフラボン類は、骨粗鬆症予防作用など優れた健康機能性成分として注目されており、特に豆味噌中にはダイゼインなどの高活性型イソフラボン（イソフラボンアグリコン）が多く含まれている。本研究では、麹菌のゲノム情報を活用して、豆味噌のイソフラボンアグリコンの生成に働く酵素（ β -グルコシダーゼ）について調べた。

③ MALDI-TOF MS 微生物同定システムの食品衛生管理への活用

近年、微生物の迅速かつ簡便な同定方法として、MALDI-TOF MS による微生物同定システムの導入が進んでいる。本研究では、生菓子工場から検出される細菌を対象とし、本システムの活用方法及び有用性を検討した。細菌採取方法による同定可否や同定された細菌種について報告する。

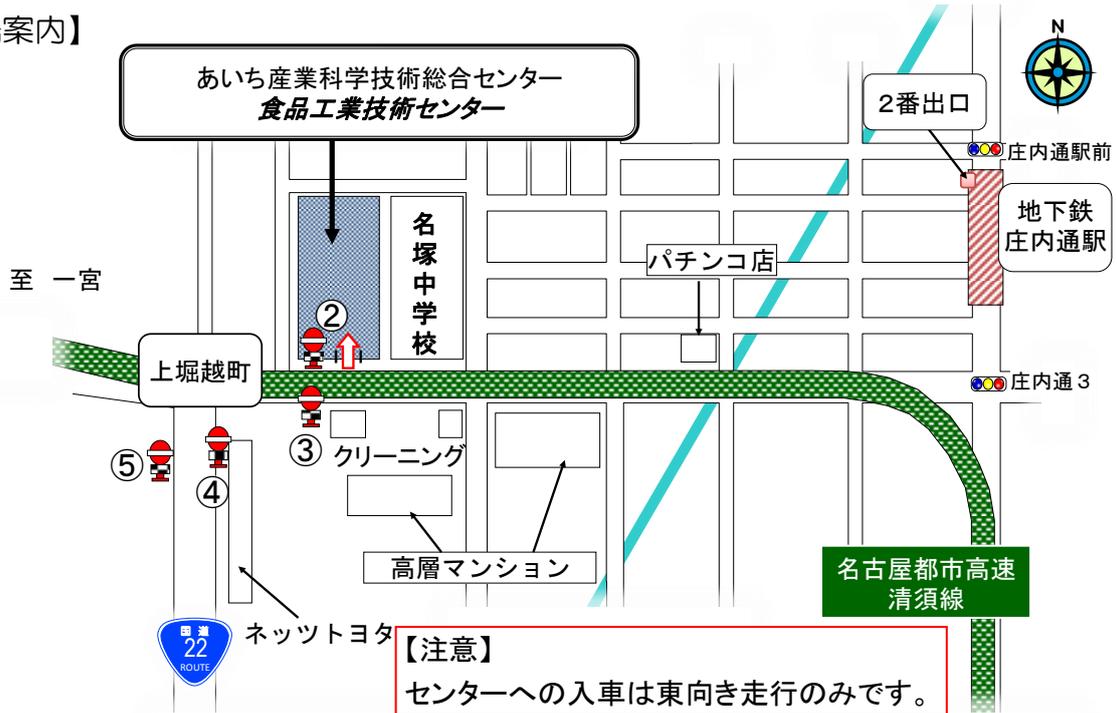
④ 近赤外線（NIR）による異物検出装置の装置特性と改善の検討

「食の安心・安全技術開発プロジェクト」により試作・開発してきた NIR イメージング異物検査装置は透過照明型であった。本装置の適用食品の範囲を広げるため、反射型光源を作成し設置した。光源及びカメラでの偏光イメージングによる異物検出の特性改善を検討した。

⑤ 発酵調味料タンパク質分解酵素の畜水産食品物性への影響

畜水産食品にはタンパク質を主な構成成分とするものが多く、発酵調味料に残存するタンパク質分解酵素によりその物性を制御し、多様な食感の食品を製造できるものと考えられる。そこで発酵調味料のタンパク質分解酵素が畜水産食品の物性に及ぼす影響を調査した。

【会場案内】



■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」⑤下車 徒歩約3分
名駅26（平田住宅行き） 「上堀越町」⑤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」②又は⑤下車 徒歩約1分又は3分
栄27／西巡回（栄（右回り）行き）「上堀越町」②下車 徒歩約1分
栄27／西巡回（栄（左回り）行き）「上堀越町」③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

（申込先）

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

平成29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。
- * 参加受付証は発行しません。お申込みの上、直接会場にお越し下さい。なお、定員超過の場合のみ連絡させていただきます。