

食品工業技術センターニュース

- 今月の内容 ● 愛産研食品工業技術センターニュースなどのメール配信登録のお知らせ
● 加工技術室の紹介
● 企業の新事業展開を支援する補助事業の公募について

愛産研食品工業技術センターニュースなどのメール配信登録のお知らせ

当センターでは、情報誌「愛産研食品工業技術センターニュース」を毎月発行し、メール配信をしています。このニュースでは、食品科学や食品技術に関するトピックス、当センターでの取り組みなどを紹介しています。

また、産業技術研究所におきましても、機械金属、工業化学、精密計測を始め窯業、繊維、食品など工業技術全般の技術情報の紹介や催事情報を含む「愛産研ニュース」を毎月発行しています。

つきましては、①「愛産研食品工業技術センターニュース」、②「愛産研ニュース」、及び③その他の催事情報（臨時発行）の3件について、企業の皆様方に広くメールにて配信させていただきたいと考えております。これらのメール配信を希望される方は、お手数をおかけしますが、下記方法で配信先のメールアドレスを登録いただきますようご案内申し上げます。

なお、すでに登録いただいている方については、重ねての登録は不要です。

登録方法

次の事項を本文に記入の上、下記まで電子メールにてお知らせ下さい。

shokuhin@aichi-inst.jp

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1 社名、団体名、機関名（必須） | 5 所属・役職（任意） |
| 2 所在地（必須） | 6 電話番号（必須） |
| 3 担当者名（必須） | 7 ファックス番号（任意） |
| 4 メールアドレス（必須）※複数でも可 | 8 ①～③のうち、配信を希望しないものがあればご記入下さい。 |

バックナンバーは、次のホームページでご覧いただけます。

愛産研食品工業技術センターニュース <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/>

愛産研ニュース http://www.aichi-inst.jp/other/aisanken_news/

加工技術室の紹介

1. はじめに

新年度になり一月余りが過ぎました。加工技術室の担当業務は、菓子と清涼飲料で変わりませんが、二人の職員が人事異動で替わりました。新たに加わったのは、一人は新規採用職員で、もう一人は保蔵技術室で大豆加工品の研究を手がけていた職員です。当室から他室に異動した二人もセンター内にはいますので、必要があれば

ば相談等に対応することが可能です。

2. 研究テーマ

今年度の研究テーマ「*Saccharomyces cerevisiae* の選択的分離方法の確立」の概略は、4月号でお知らせしたとおりですが、もう少し詳しく紹介したいと思います。

酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) は、アルコール飲料やパンなどの発酵食品の製造に利用

されており、大変重要な微生物です。これらの製造に利用される酵母の多くは、数ある製品のうち、特に品質の優れた製品、或いはその製造工程から分離された菌株です。このような優良酵母の利用は、製品の品質向上に大きく貢献してきました。しかし、食生活の多様化に伴って様々な嗜好に対応する発酵食品の製造が求められ、異なった生理学的性質を持つ新たな酵母が必要とされています。しかし、その分離には多大な時間と労力が必要とされています。そこで、発酵食品の製造に適した新規な酵母の簡便な分離技術の確立を目指し、酵母の選択培地の開発、並びに得られた酵母の生理学的性質や遺伝子特性などの解析を行います。この研究は、愛知県内の花などから有用な酵母を分離し、製パンに利用することを目的としています。この結果、地域に密着した製品の製造が可能となります。

また、当室で、業界指導のために従来から引き続き行っている研究や近い将来手がける予定の研究には、次のようなものがあります。

当室への依頼試験のうち、異物試験は大きなウエートを占めるものです。異物試験は、最初に外観観察、顕微鏡観察など、目視による検査を行います。この結果により、更に機器による分析等が必要かどうか判断します。この目視に

よる検査は、成分分析等の客観的な数値で表されるものと異なり、担当者の個人的能力、経験に依存するところが大きいものです。この個人への依存度を軽減し、試験を迅速化し、確度を向上させる必要があります。そこで、これまでに蓄積された異物の画像をデータベース化し、検索可能なシステムの構築を目指しています。このシステムが完成すれば、より迅速で確実な試験結果を提供できると考えています。

また、原材料や製品の評価、工程の管理に物性測定を利用することを考えています。物性測定は、その方法さえ確立してしまえば、比較的短時間に行えるものです。こうした物性測定の特性を生かして、地域資源の活用や有機農産物の利用等により小ロット化した原材料の加工適正などの評価が迅速に行えることを目標に研究の構想を練っています。

3. その他の業務

また、従来から行っている、栄養成分分析、微生物検査、異物試験などの依頼試験、工場現場へ出向いての技術相談・指導、所内での技術相談・指導、及び研修生の受け入れによる実験手法や試験技術の習得などの人材育成支援も行っています。是非ご利用ください。

加工技術室長 木村與司雄
担当分野：菓子及び清涼飲料

企業の新事業展開を支援する補助事業の公募について

愛知県では、県内に事業所を持つ中小企業者（大企業の子会社を除く。）が新たな事業へ挑戦することを支援するため、新事業展開のための試作開発、又は新エネルギーの実証研究を目的とする事業に対し、その経費の一部を助成する補助事業を実施いたします。

- 1 補助金の名称 愛知県中小企業新事業化技術開発推進費補助金
- 2 補助率 2分の1以内
- 3 補助金額
(ものづくり枠) 50万円から200万円まで
(新エネルギー枠) 50万円から500万円まで
- 4 公募受付期間 平成22年5月24日(月)から平成22年6月30日(水)まで
詳細につきましては、次のホームページをご覧ください。

<http://www.pref.aichi.jp/0000031891.html>

愛産研食品工業技術センターニュース (平成22年5月20日発行)
編集・発行
愛知県産業技術研究所食品工業技術センター
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL 052-521-9316 FAX 052-532-5791
URL : <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail:shokuhin@aichi-inst.jp