

今月の内容 ● 企業と食品工業技術センターの成果発表会のご案内

● SDS-PAGE 法の原理と使用例

企業と食品工業技術センターの成果発表会のご案内

当発表会では、経済産業省補助事業（平成21年度）により、製品開発を実施した企業の方々にその成果を発表していただきます。発表される企業は、食品工業技術センターが支援機関として支援協力させていただいた方々です。また、当センターの平成22年度の研究成果について、研究担当職員から発表させていただきますので、是非ご参加いただきますようご案内申し上げます。

【日 時】平成23年3月15日（火）午後1時30分から午後4時40分まで

【場 所】愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター 大研修室

（名古屋市西区新福寺町2-1-1）

【内 容】

ものづくり中小企業製品開発等支援補助金(実証等支援事業)成果発表会

午後1時30分から午後3時10分まで

1. 黒麹菌を用いた小豆発酵食品
株式会社小出物産
2. 国産レモンを原料にしたワインの品質評価
鶴見酒造株式会社
3. 国産野菜を用いた減塩キムチ、及び浅漬の保存性に関する実証評価
三井食品工業株式会社
4. のし餅製造における「手のばし製法」と新規製法「専用袋による機械のばし製法」での保存性評価
上根精機工業株式会社
5. 固結防止剤の違いによる粉糖の経時変化における品質評価
株式会社日野澤商店
6. 包装資材・仕様の違いによるゴマ製品の品質評価
株式会社真誠
7. 新開発の γ -アミノ酪酸富化ゴマの品質評価
株式会社真誠
8. 環境対応型内装建材「和紙ボード」の抗菌性能評価
－新開発調湿内装建材「和室ボード」の不燃、水蒸気放出量、抗菌性の性能評価－
合同会社ライフアート

平成22年度 食品工業技術センター 研究成果普及講習会

午後3時20分から午後4時40分まで

1. 地域資源を利用した愛知ブランド清酒の開発 —新規酵母の酒類醸造特性に関する研究—
(愛知県特産植物から分離した酵母により清酒を開発する研究です。)
発酵技術室 主任研究員 伊藤彰敏
2. 酵母、*Saccharomyces cerevisiae* の自然界からの選択的分離と遺伝的多様性に関する研究
—*Saccharomyces cerevisiae* の選択的分離方法の確立—
(花から分離した酵母をパン製造に利用するための研究です。)
加工技術室 技師 船越吾郎
3. 乳化型工業製品の変敗防止に関する研究 —乳化型工業製品用微生物製剤の開発—
(機械加工用の乳化型加工油で繁殖する微生物を抑えるための研究です。)
保蔵技術室 主任研究員 矢野未右紀
4. 果実の抗アレルギー作用に関する研究 —加工方法が機能性に及ぼす影響—
(イチジクの抗アレルギー成分が効果を発揮できるような加工条件に関する研究です。)
応用技術室 主任 鳥居貴佳

【参加費】 無料

【参加申込】 下記HPアドレスより申込書をダウンロードし、必要事項をご記入の上、下記申込先までFAX、またはメールにてお申し込み下さい。

【詳しくは】 <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/>

【申込先】

食品工業技術センター 企画担当

FAX : 052-532-5791

メール : shokuhin@aichi-inst.jp

愛産研食品工業技術センターニュース (平成23年2月23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