

平成23年度 研究テーマ

◇経常研究

- (1) 糖化酵素高生産麹菌の造成と高品質純米酒醸造への応用
－糖化酵素高生産麹菌の育種選抜－
- (2) 麹菌を活用した有用酵素の効率的生産
－羊毛防縮加工用酵素の生産－
- (3) 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
－花卉などからの *Saccharomyces cerevisiae* の分離－
- (4) 微生物を活用した食品加工残さの保存性向上に関する研究
－乳酸菌を活用した豆類加工残さの保存性向上－

◇特別課題研究

- (1) 麹菌ホスファターゼ生産機構の解明による低コスト省エネルギー型味噌製造技術の開発
－ホスファターゼ遺伝子破壊株の取得－ (農林水産省)
- (2) 液状醸造食品の総合的高度利用を可能にする吸着性セラミックスを活用した低炭素型製造技術の開発 ((財)科学技術交流財団)
- (3) 愛知県特産野菜を用いた漬物の乾燥加工品の開発
－あいちの赤カブ漬の乾燥加工法の検討－ (県単独)
- (4) 食品等の固形異物を検出できる高度な計測デバイスの開発
－超音波による非金属系液体中異物検出装置の開発－ (知の拠点)
- (5) 食品等の微生物を検出できる高度な計測デバイスの開発
－全自動迅速微生物同定手法の開発－ (知の拠点)

愛産研食品工業技術センターニュース (平成23年4月18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