

あいち 食品工業技術センターニュース

2012年4月号

- 今月の内容 ● 新年度あいさつ
● 平成24年度 研究テーマ
● 平成24年度 新体制および人事異動
● 依頼試験等の手数料のご案内

新年度のごあいさつ

センター長 来川 保紀



平成24年度を迎えましたので、ここにご挨拶を申し上げます。

愛知県は輸送用機械を中心としたものづくり企業が集積し、昭和52年以来製造品出荷額全国1位を誇ってきました。平成20年9月のリーマン・ブラザーズの破綻をきっかけに世界同時不況となり、日本経済を牽引してきた輸送用機械などの製造業は大きな打撃を受けました。その後、政府の積極的な経済対策と一部新興国の高度成長に牽引された形で、思わしくない中でもわずかな輸出増加などの効果で、景気回復に向かっていた矢先、昨年3月11日に東日本大震災が起きました。1,000年に一度とされる地震及びそれが引き起こした津波により、2万人近い人が死者・行方不明者となる痛ましい事態となりました。また、全電源喪失（ブラックアウト）といった想定外の事態により発生した福島第一原発事故によって放出された放射性物質は東北及び関東地方の一部を汚染し、まさしく未曾有の被害をもたらしました。さらに経済に打撃を受けているにも拘らずギリシャ財政危機に端を発したユーロ・ドル安、株安等日本経済の先行きには、懸念材料が山積してしまいました。今春ようやく（4月1日現在）、ユーロ110円台、ドル82円台、株高等の明るい兆しが見え始めました。とは言え、レアメタル

などの資源高やイラン危機（経済制裁）による原油の高騰、東電を始めとした電力の値上げというなかでエネルギーコストの増大も経済界の大きな悩みのひとつになっております。さらには多くの業種において設備や雇用の過剰感がなお根強く、デフレスパイラルの進行、需要の低迷、さらには海外展開といった大きな決断を迫られる案件もあります。また少子高齢化、若者の就職難、収入の世代間格差の拡大なども日本の将来への大きな不安として残っています。

このような状況のなか、愛知県では産業技術・科学技術の振興と組織の一層の効率化を図るため本年1月1日より「愛知県産業技術研究所」を「あいち産業科学技術総合センター」と名称を変更するとともに、本部機能を刈谷市からリニモの陶磁資料館南駅に隣接する愛知万博会場跡地に移転しました。これは愛知県がこれまで進めてきた「知の拠点」構想に基づくもので、平成24年2月14日に開所式を行いました。「知の拠点」は大学等の研究成果を、ものづくり産業の技術革新に繋げることを目的としており、大きく2つの施設、「中部シンクロトン光利用施設」と「先導的中核施設」からなります。これらの施設は産業界に広く利用されることを前提として、愛知県が計画段階から産業界、地域の大学の協力を仰ぎつつ準

備を進めてきたものです。特に「先導的中核施設」では現在3つの重要プロジェクトが進められています。その一つに食品に関する「食の安心・安全技術開発」プロジェクトがあります。これは異物検査による食品製造業へのものづくり支援として、「高精度検査により実現する安心・安全な愛知県産の食品・農産物の提供」を目的としたものです。本部ではこのような「食の安心・安全技術開発」研究プロジェクトを進める一方、名古屋市西区にあります当食品工業技術センターでもこれまで以上に現場指導を通じて企業の皆様の技術

ニーズを把握し、問題解決に取り組むとともに、地域資源を活用した新製品開発を進めてまいります。また、技術者養成のためにも研修生を随時受け入れ、また、最新の技術情報を提供するための講習会・研究会などを開催します。今後とも業界の皆様信頼される、地域に密着した技術支援機関として一層の活動の充実に努めてまいりますのでお気軽にご利用くださいますとともに、これまで以上のご支援とご協力を賜りますようお願いいたします。

平成24年度 研究テーマ

◇特別課題研究

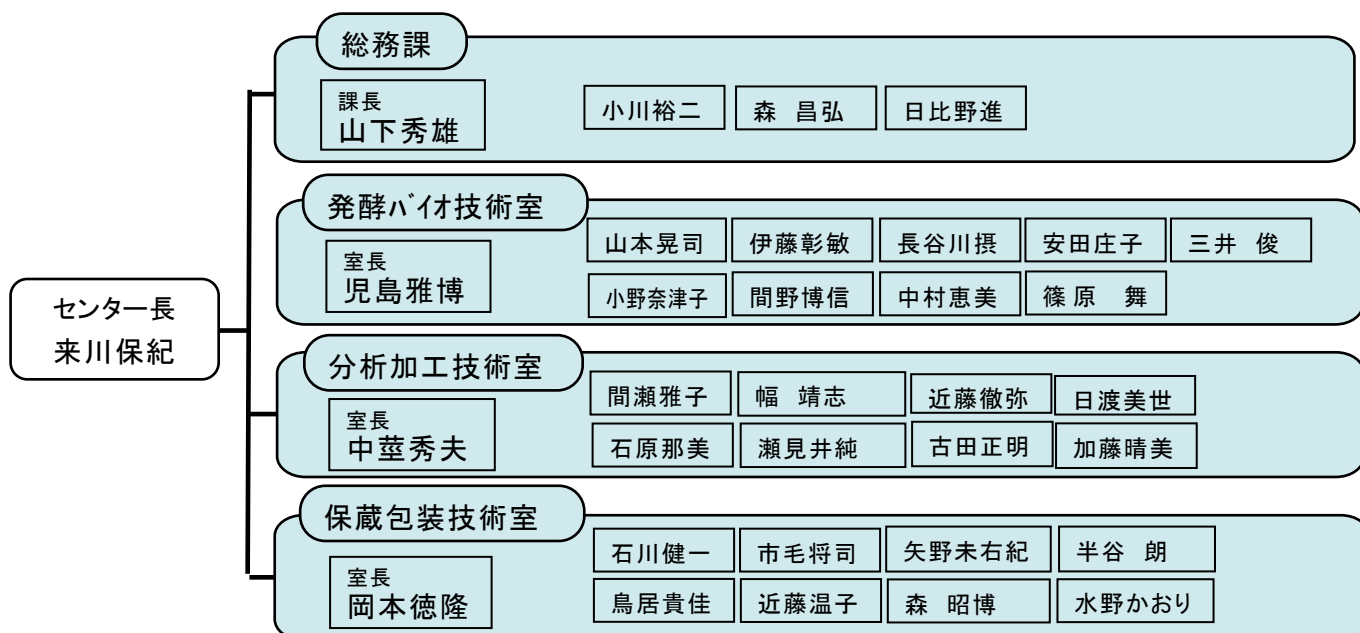
- (1) 酵母、*Saccharomyces cerevisiae* の自然界からの選択的分離と遺伝的多様性に関する研究
－ 花卉などから分離した *Saccharomyces cerevisiae* の製パン適性評価 －
〔愛知県の花酵母を用いた天然酵母パン開発事業〕
- (2) 食品等の固形異物を検出できる高度な計測デバイスの開発
〔公益財団法人科学技術交流財団 「知の拠点」重点研究プロジェクト事業〕
- (3) 高精白白糖を利用した麴液化仕込法による新規単発醸造酒の開発
〔独立行政法人科学技術振興機構 研究成果最適展開支援事業 (A-STEP) 〕
- (4) 豆類加工廃液に含まれるタンパク質のリン酸カルシウムによる効率的回収技術の開発と回収タンパク質の活用
〔独立行政法人科学技術振興機構 研究成果最適展開支援事業 (A-STEP) 〕

◇経常研究

- (1) 糖化酵素高生産麴菌の造成と高品質純米酒醸造への応用
－ 糖化酵素高生産麴菌のチロシナーゼ活性の低減化 －
- (2) 豆味噌、溜醤油中のアミン類生成機構の解明とアミン類低減技術の開発
－ 豆味噌、溜醤油中のアミン類高生産菌の分離と同定 －
- (3) 豆類加工廃液に含まれるタンパク質のセラミックスによる効率的回収技術の開発と回収タンパク質の活用
－ 豆類加工廃液に含まれるタンパク質のセラミックスによる効率的回収技術の開発 －
- (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
－ 豆類加工残さの長期保存を可能とする発酵条件の確立 －
- (5) 経口免疫寛容誘導食品の開発
－ 醸造副生物の経口免疫寛容誘導活性の確認と安全性の1次評価 －
- (6) ナイシンを利用した漬物の微生物制御と低食塩漬物の開発

平成24年度 新体制及び人事異動

◇ 平成24年度 新体制



◇ 人事異動

【 転入 】 () : 旧所属

- ・ 総務課 課 長 山下秀雄 (議会事務局)
- ・ 発酵バイオ技術室 室 長 児島雅博 (あいち産業科学技術総合センター企画連携部)

【 転出 】 () : 旧所属

- ・ あいち産業科学技術総合センター産業技術センター
次長兼総合技術支援・人材育成室長 榎野良和 (総務課長)
- ・ 産業科学技術課 課長補佐 北本則行 (発酵バイオ技術室長)

依頼試験等の手数料のご案内

当センターでは、事業者の皆様のご依頼により、有料で食品原材料及び製品の分析・試験等を行い、その結果を成績書でご報告しています。

主な依頼試験等の手数料につきましては、以下のとおりですので参考にして下さい。また、これ以外の分析・試験項目等に関しましては、お気軽に担当者にお尋ね下さい。

| 分析・試験項目 | 細項目等 | 金額 |
|---|---------------------------|----------------------------|
| 栄養成分6項目 | 水分、灰分、たんぱく質、脂質、炭水化物、エネルギー | ¥15,200 |
| 栄養成分7項目 | 栄養成分6項目+ナトリウム | ¥19,800 |
| 栄養成分8項目 | 栄養成分7項目+食物繊維 | ¥47,400 |
| 微生物菌数の測定 | 生菌数、一般細菌数 | ¥3,200 |
| | かび、酵母、細菌などの菌数、 乳酸菌数 | 1試験につき ¥5,300 |
| 微生物の試験 | 大腸菌群の定性試験 | ¥10,000 |
| 異物試験 | 顕微鏡的観察 | 1試料につき ¥2,700 |
| | 化学的物理的処理を要するもの | |
| 顕微鏡等によるもの (写真1枚付き) | 光学顕微鏡によるもの | 1測定につき ¥7,400 |
| | 電子顕微鏡によるもの | |
| 化学特性に関するも | 灰分、水分、pH | ¥2,600 |
| 機器分析 | 赤外部分光法 | ¥11,100 |
| 食品工学的試験 | 凍結乾燥 | 1試験につき ¥20,500 |
| 保存試験 | 恒温器によるもの | 1試料30日につ ¥2,000～¥11,100 |
| 不溶性固形分、酸度、アミノ態窒素、全窒素 | 各種 1成分につき | ¥2,600 |
| 脂質、食塩(灰化法)、全糖 | | ¥4,600 |
| ビタミンB ₂ | | ¥12,300 |
| 過酸化価(POV) | | ¥7,400 |
| 鉄、ナトリウム、カリウム、カルシウム | | ¥7,400～13,700 |
| フェノール類 | | ¥13,700 |
| ビタミンA(レチノール)、ビタミンB ₁ 、ビタミンC、 | | ¥18,600 |
| 食物繊維 | | ¥27,600 |
| ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ | | ¥37,400 |
| 定性分析 | | ¥1,500～ |

編集・発行

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 平成24年4月4日発行
〒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