

あいち 食品工業技術センターニュース

2013年4月号

- 今月の内容 ● 新任あいさつ
● 平成25年度 研究テーマ
● 平成25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

新任のごあいさつ

センター長 加納 廣和



4月1日付けで食品工業技術センター長に就任しました加納廣和です。新任にあたりご挨拶を申し上げます。

当センターは、あいち産業科学技術総合センター(本部・豊田市)の食品工業部門として、地域企業に対する技術相談・指導、依頼分析、研究業務等の技術支援を実施し、産業振興を図ることを使命としています。

このような支援体制のなか、平成24年度から本部に設置した高度な計測分析機器の本格運用が始まりました。本部は愛・地球博跡地に造成した「知の拠点あいち」に立地し、ナノテクノロジー分野に対応できる顕微鏡観察装置、表面分析装置、化学分析装置(LC-MS、MALDI-TOFMS)等を整備しています。

さらに、この3月には本部に隣接して「あいちシンクロトン光センター」(運営:公益財団法人科学技術交流財団)が開所しました。SPring-8で知られるシンクロトン光利用施設として国内8番目の施設であり、産業分野での利用に重点を置いたものです。

これらの施設は依頼分析などで企業の方々に利用いただけますので、施設のコーディネータなど

に是非ともご相談ください。

ご承知のとおり、食料品製造業は大きな経営環境の変化にさらされようとしています。現下の円安による輸入原材料価格の高騰のなか、交渉参加が表明されたTPPによる関税撤廃の影響は不透明ながらも、食料品製造業に構造変化をもたらすものとなるかも知れません。また、今月には食品表示ルールを統一する「食品表示法案」が閣議決定され、2年後の施行を目指して栄養表示の義務化など具体的対応の検討が始まります。

当センターは、昭和31年に愛知県食品工業試験所として設立され、関係業界の支援をいただきながら運営して参りました。その間、各企業とは栄養表示に関する依頼試験や製造工程に係わる技術相談などで、業界団体とは業界の問題解決に協力して取り組んでおります。どうか引き続き当センターに対するご支援・ご利用を賜りますようお願い申し上げます。

私は、技術職として行政事務に係わる機会が多く、当センターでは僅かに5年間の勤務経験ではありますが、地域企業の技術支援を担う立場から事業運営を行って参りますので、よろしく願いいたします。

平成25年度 研究テーマ

◇特別課題研究

(1) 花酵母の迅速なアルコール飲料適性評価法の確立

－ 花酵母の迅速なアルコール飲料適性評価法の確立 －

概要：近年、地域特産品開発による地域活性化のため、地域観光資源である花を分離源とする花酵母を使ってのアルコール飲料の開発が強く望まれている。しかし、花酵母の適性評価には多大な時間と労力を要する。そのため、これまで取得した花酵母ならびに収集した産業用酵母について清酒小仕込み試験を行い、得られた製成酒の酒質を分析し、分析値をこれまでに行った高感度な分類が可能なマイクロサテライト解析の結果と比較検討する。

[愛知県の花酵母の迅速なアルコール飲料適性評価法の開発事業]

(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

概要：食の安全・安心を確保する上で異物混入、特に固形異物の食品中への混入は大きな問題でありクレームも多い。食品製造業者は、金属探知器などを導入した検査を行っているが、生物由来の異物に関しては検出が困難である。本研究ではオンラインで迅速に把握できる、高精度・迅速・安価な検査手法として超音波を利用した異物検出システムの開発を大学・企業と共同で行う。配管等の中で流動する食品中で異物が検出可能であるかを実験により検討する。

[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) リン酸カルシウムによる食品用水中の微生物除去

概要：食品用水中の細菌の存在は、異臭や異物だけでなく感染症を引き起こす原因にもなるため、迅速かつ簡便で安価な汚染物質除去法が望まれている。水中の細菌を除去する方法として、紫外線や加熱による殺菌、ろ過膜や吸着材による分離除去等がある。本研究では、当センターがこれまで培ってきたタンパク質高吸着性のリン酸カルシウムの開発技術を活用した微生物吸着剤を開発する。

[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清酒製造特性 －

(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

－ アミン類高生産菌と置換可能なアミン類低生産菌の検索 －

(3) 花卉などから分離した酵母の加工食品への利用に関する研究

－ 花卉などから分離選抜したパン用酵母の優位的特性の評価 －

(4) 微生物を活用した食品加工残渣の有効利用に関する研究

－ 乳酸発酵オカラの食品素材としての適正評価 －

(5) パン・中華めん用硬質小麦有望系統「東海104号」の製造適性に関する研究

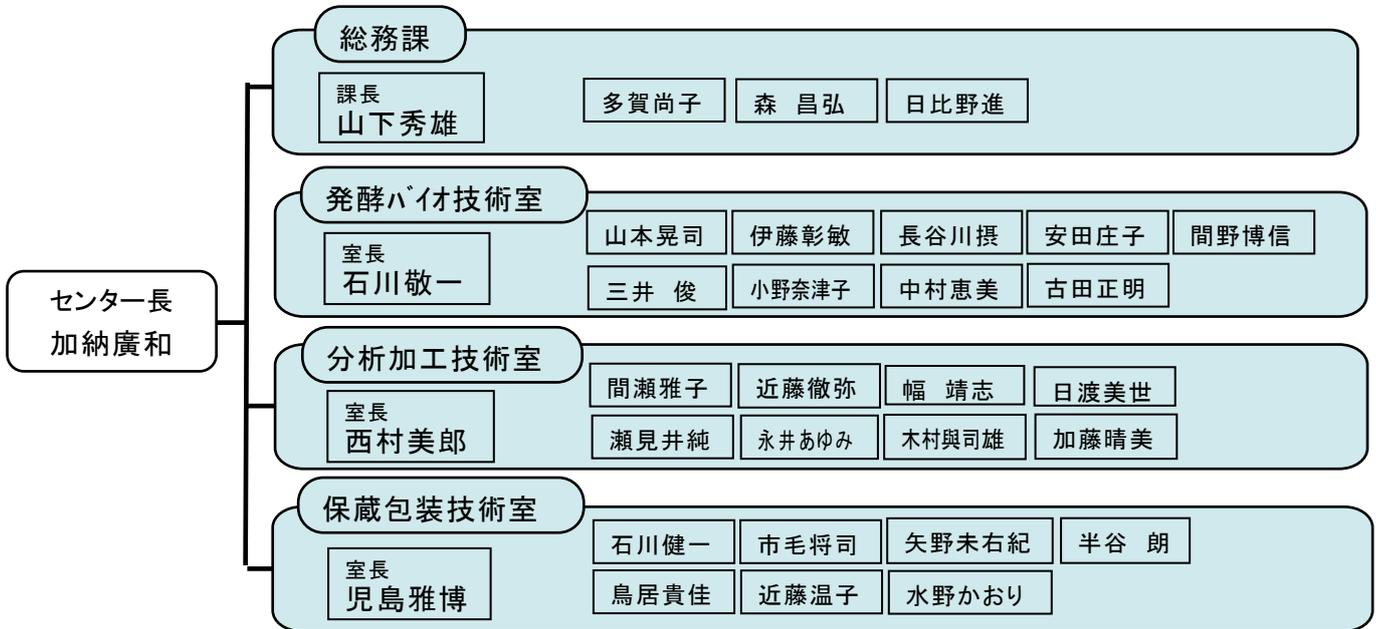
－ 麺類適性に関する研究 －

(6) 付加価値を高める食肉製品に関する研究

－ 各種食肉を用いた食肉製品の試作開発 －

平成25年度 新体制及び人事異動

◇ 平成25年度 新体制



◇ 人事異動

【 転入 】 () : 旧所属

センター長		加納廣和 (あいち産業科学技術総合センター)
総務課	主 査	多賀尚子 (産業労働部 産業立地通商課)
発酵バイオ技術室	室 長	石川敬一 (産業労働部 産業振興課)
分析加工技術室	室 長	西村美郎 (産業労働部 産業科学技術課)
保蔵包装技術室	室 長	児島雅博 (発酵バイオ技術室)

【 転出 】 () : 旧所属

退職		来川保紀 (センター長)
あいち産業科学技術総合センター	管理部管理課主任主査	小川裕二 (総務課)
あいち産業科学技術総合センター産業技術センター	環境材料室長	中莖秀夫 (分析加工技術室)
産業労働部産業振興課	主幹	岡本徳隆 (保蔵包装技術室)

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	¥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	¥2,700
	化学的物理的処理を要するもの	¥5,400
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	¥7,400
	電子顕微鏡によるもの	¥17,300
化学特性に関するもの	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	¥20,500
保存試験	恒温器によるもの	¥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、鉛		¥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25年4月16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