

あいち 食品工業技術センターニュース

2013年9月号

今月の内容 ● トピックス

● 技術解説 「食品異物等の光学観察について」

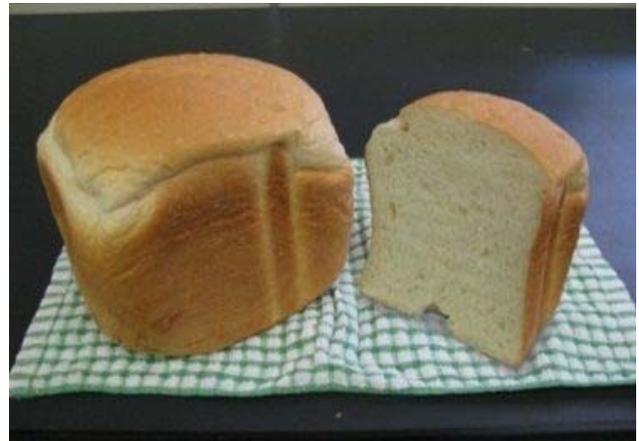
トピックス

● 当センターは県内各地の花から分離した酵母を使ったパンを開発しました

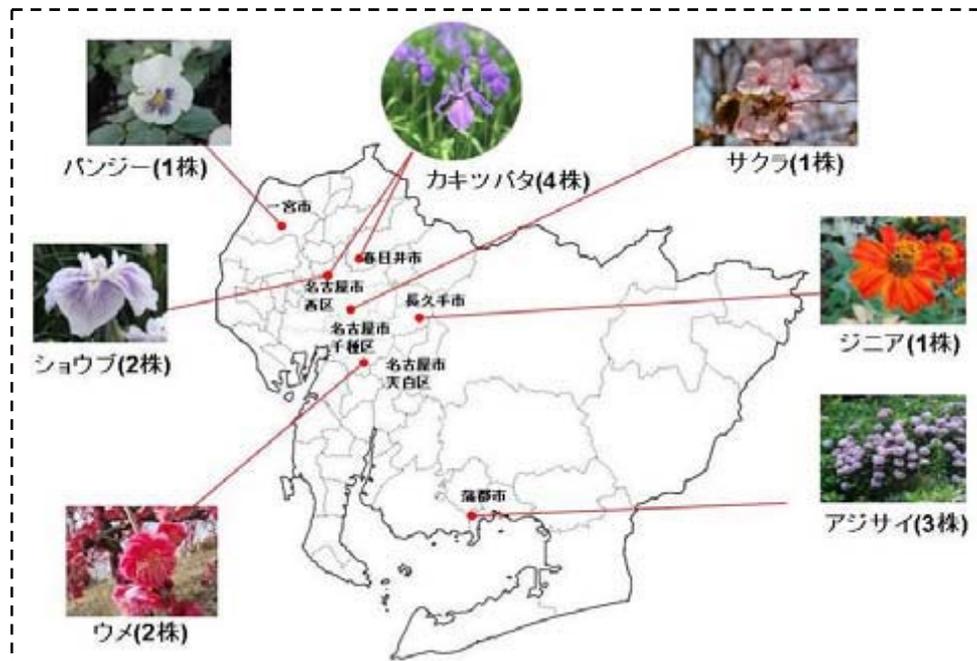
食品工業技術センターは、愛知県の花である「カキツバタ」等から分離した酵母を使ったパンの製造に成功しました。

パンの製造における酵母の役割は、生地を速やかに膨張させ、特有の香ばしい風味を与えることです。愛知県内各地の花から分離した 19 株の酵母に対して、パン生地の膨張力や炭酸ガスの発生量測定、製パン試験、官能試験などを実施することにより、パンの製造に使用することができる 14 株を見出しました（花の種類と採取場所は下図参照）。今回得られた各地の花酵母を用いて、地域の企業が独自のパンを製造することにより、地域ブランド商品として展開することができます。

当センター分析加工技術室では、地域の花酵母を使った新しいパンの製造を希望する企業からの相談を随時お受けし、技術指導を行います。お気軽にお問い合わせください。



カキツバタ酵母を使った食パン



● 「平成25年度愛知のふるさと食品コンテスト」の最優秀食品に「豊橋うずらたま5くん」が選定されました

県が地域の6次産業化、地産地消の取組みを支援するため、平成25年8月9日（金）に開催しました「平成25年度愛知のふるさと食品コンテスト」において、最優秀食品に「豊橋うずらたま5くん」が選定されました。

名称	豊橋うずらたま5くん
製造者	豊橋養鶏農業協同組合 (代表理事組合長 幡野喜一)
発売開始日	平成23年7月1日
価格	198円/袋(5個入り)
原材料	愛知県産うずら卵
特徴	愛知県産うずらゆで卵を黒糖醤油味に仕立て、燻製にした味付け卵。食べきりサイズとして行楽等に人気の逸品
審査講評	「ごはんによく合う」「燻製の香りがよい」「酒のつまみによい」「ネーミングがよい」等



なお、この商品を、一般財団法人食品産業センターが主催する全国規模のコンクール「優良ふるさと食品中央コンクール」に愛知県代表として推薦します。

● 地域イノベーションを目指す中部バイオテクノロジーシンポジウム
「食品の機能性研究開発の事例と今後の展開」のご案内

機能性食品は1980年代に世界で始めて日本で定義された概念ですが、その市場は飛躍的に拡大し、今や世界中で関心もたれています。高齢化社会への移行の中、研究開発も着々と進行しつつあるところから、幅広い関係者とのネットワークの基、最新の事例を紹介するとともに今後について展望します。

【日時】平成25年10月15日(火) 13:30~17:50

(交流会: 17:50~19:30、会費: 2,000円)

【場所】ホテル ルブラ王山 白帝の間 (名古屋市千種区覚王山8-18 TEL052-762-3151)

【シンポジウム参加費】無料

【内容】

○ 基調講演 13:40~16:10

「腸内細菌と健康、ビフィズス菌に関する研究からの新知見」

森永乳業株式会社 食品基盤研究所 生物機能研究部 部長 清水金忠氏

「アラム果実と海藻アオサに含まれる生理活性物質の探索、特に抗血栓性物質の開発に向けて」

鈴鹿医療科学大学 薬学部 教授 鈴木宏治氏

「食品によるがん予防への道~将来の高齢社会へ向け」

松下記念病院 院長 山根哲郎氏

○ パネルディスカッション 16:10~

○ 参加企業の事例発表 16:50~

(株) ミツカングループ

ツキオカフィルム製菓 (株)

ポッカサッポロフード&ビバレッジ (株)

健康生活素材 (株)

【申込方法など】

詳細は下記の公益財団法人科学技術交流財団ホームページをご覧ください。

<http://www.astf.or.jp>