

平成26年度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 総合技術支援セミナー・研究成果普及講習会

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では、県内食品産業の技術・商品開発力の強化を図るべく、総合技術支援セミナーを開催するとともに、新たに生まれた技術移転が可能な技術シーズ等をお知らせするため、研究成果普及講習会を下記のとおり開催します。

記

日時：平成27年3月13日（金）午後1時00分から

場所：名古屋市西区新福寺町2-1-1 電話052-521-9316

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 大研修室

主催：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

共催：包装食品技術協会

時 刻	演 題 等
13:00～	主催者挨拶 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 センター長 加藤 和美
総合技術支援セミナー	
13:05～	「新食品表示基準 ～現行ルールからの変更点～」 一般財団法人 日本食品分析センター JAS 審査課 課長 <small>さいとう のりこ</small> 齋藤 紀子 氏
14:30～	休憩
新あいち創造研究開発補助金の概要と活用事例	
14:40～	事業の概要
	助成企業の事例発表（2企業）
研究成果普及講習会	
15:30～	花卉酵母を利用した柿米酢の開発 発酵バイオ技術室 小野奈津子
15:45～	「あいちの地酒」に適した吟醸酵母の開発 ーカプロン酸エチル高生産酵母の選抜ー 発酵バイオ技術室 三井 俊
16:00～	醤油用麹菌ホスファターゼに関する研究 発酵バイオ技術室 安田庄子
16:15～	乳酸発酵おからの飼料利用について 分析加工技術室 日渡美世
16:30～	剪定イチジク葉の有効活用に関する研究 ーイチジク葉の発酵過程における成分変化ー 保蔵包装技術室 鳥居貴佳
16:45～	付加価値を高める食肉製品製造に関する研究 ー食肉製品製造への微生物の利用ー 保蔵包装技術室 矢野未右紀

総合技術支援セミナー 要旨

「新食品表示基準 ～現行ルールからの変更点～」

食品表示は事業者、消費者双方にとって重要なものであるが、アレルギー表示の欠落や不適切な表示による製品回収等、食の安全・安心を揺るがす問題が多発している。本講演では、今年度から施行される「食品表示法」に焦点をあて、一括表示や栄養表示について現行ルールからの変更点について表示例を交えて解説していただく。

平成 26 年度研究成果普及講習会 要旨

① 花卉酵母を利用した柿米酢の開発

マイクロサテライト解析を活用し、柿米酢に適した酵母を 25 種類のセンター保有花酵母から選抜した。そして、柿・米混合でのアルコール発酵、あるいは米・米麴でのアルコール発酵後、酢酸発酵を行い柿米酢を試作した。柿米酢において柿特有の甘味を残すため酢酸発酵工程時に、柿ペーストを加えることも検討した。

② 「あいちの地酒」に適した吟醸酵母の開発 —カプロン酸エチル高生産酵母の選抜—

愛知県産清酒酵母は吟醸酒の主要香気成分（カプロン酸エチル）生産量が少なく、トレンドに見合った県産酵母開発が望まれている。そこで、現在の県産酵母を親株とした変異処理、薬剤耐性を指標とした選抜及び清酒小仕込試験を実施して、酵母特性を評価し、カプロン酸エチル高生産酵母を選抜した。

③ 醤油用麹菌ホスファターゼに関する研究

醤油醸造において未分解の原料大豆由来フィチンが醤油諸味中に残存した場合、加熱時に激しい混濁（フィチン泥）が発生する。フィチン泥の発生防止には醤油用麹菌の酵素が重要な役割を担っている。しかし、大豆フィチン分解に関与する醤油用麹菌酵素については十分に解明されていない。そこで、本研究では醤油用麹菌のホスファターゼ遺伝子の機能を解析し、大豆フィチン分解への関与を検討した。

④ 乳酸発酵おからの飼料利用について

おからは、腐敗抑制及び有効利用方法の確立が求められている。一方、畜産業界においてはより安価で保存性の高い飼料素材が求められている。おからを飼料素材として活用するために、実用的な発酵処理方法や保存条件について検討した。次に、混合飼料に乳酸発酵おからを配合し、乳牛への投与試験を行った。乳酸発酵おからを配合することによる、嗜好性、体重、乳量、乳成分への影響を調べた。

⑤ 剪定イチジク葉の有効活用に関する研究 —イチジク葉の発酵過程における成分変化—

イチジク葉にはポリフェノール等の生理機能性を有する成分が含まれているが、ほとんど食品としては活用されていない。そこでイチジク葉を発酵させた発酵茶を開発するために、発酵条件による風味の変化、生理機能性を種々の化学分析や官能審査により評価し、好ましい製造条件を検討した。

⑥ 付加価値を高める食肉製品製造に関する研究 —食肉製品製造への微生物の利用—

国民の食生活の変化に伴い、嗜好や栄養、品質の面で付加価値を高めることができる食肉製品の加工法が望まれている。そこで、食肉製品製造への微生物の利用を検討した。各種食肉を用いてソーセージ等試作し、発酵の有無による食味、食感等の違いを検討するとともに、食肉製品の物性、栄養成分等を比較した。

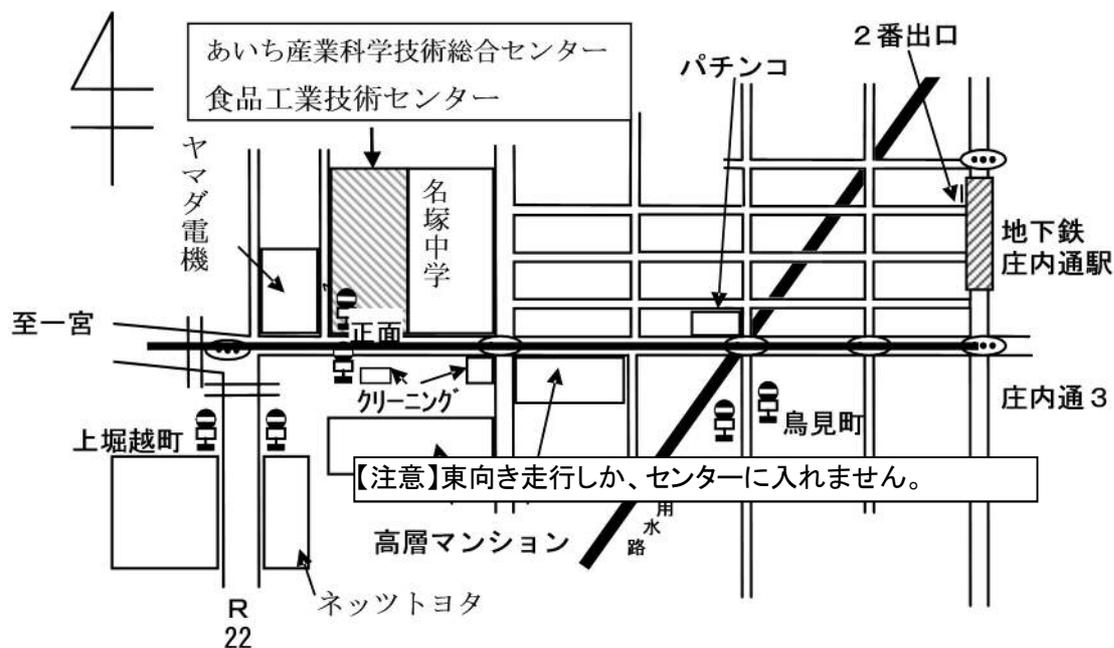
FAX 送信表

FAX 052-532-5791

平成 26 年度総合技術支援セミナー・研究成果普及講習会 参加申込書		
事業所名		電話
所在地		
氏名	所属	E-メール

* 本申込書にご記入いただいた情報は、本講習会以外の目的には使用致しません。

【会場案内】



■交通案内

【注意】

- 地下鉄 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗り換え
鶴舞線（犬山、上小田井方面）「庄内通」下車 2番出口 西へ徒歩約12分
- 市バス 名古屋駅から
11番のりば 名駅11号系統（名西橋経由循環名古屋駅行）「上堀越町」下車 徒歩約3分
10番のりば 名駅13号系統（中切町行 上飯田行） 「鳥見町」 下車 徒歩約6分
- 栄「オアシス21」から
1番のりば 栄25（名塚中学行き、名西橋行き） 「上堀越町」下車 徒歩約3分
- タクシー 名古屋駅から約20分
- 駐車場 51台