

あいち 食品工業技術センターニュース

2016年9月号

今月の内容 ● トピックス

● 技術解説「MALDI-TOF MS 微生物同定システムが導入されました」

トピックス

● 当センター職員が学会にて研究成果を発表しました。

	演 題	発表者	大会名	期 間
(1)	愛知県産新規酒造好適米「夢吟香」の米粒によるデンプン構造解析	伊藤彰敏	日本食品科学工学会 第63回大会	H28.8.25～ H28.8.27
(2)	乳酸菌混合培養によるオカラの有用アミノ酸生産	日渡美世	同上	同上
(3)	愛知県酵母の開発	三井俊	同上	同上
(4)	焼成塩の微量成分及び呈味差異の解析	半谷朗	同上	同上
(5)	冷凍発酵製茶法による新しい発酵茶の開発と製品化支援	中莖秀夫	同上大会シンポジウム「地域食品研究のエクセレンス」	同上

● 豊田西高校の生徒のみなさんが官能検査にチャレンジしました。

県立豊田西高校の1年生21名が夏休みを利用し、文部科学省指定サイエンスハイスクール事業の一環として、当センターの施設見学と食品の官能検査を体験しました。当日は、センター紹介の後、施設内を見学し、食品分析に関連する最新機器の説明を受けました。その後、市販のスポーツ飲料を用いた官能検査に挑戦しました。



● 名古屋栄養専門学校のみなさんが原子吸光分析を体験しました。

名古屋栄養専門学校の学生の皆さんが、当センターの原子吸光度計を用いて食品中のナトリウム含量の測定を体験しました。栄養士として必要な食品の化学分析に関する技術習得の一環として行われたものです。



● (独)国際協力機構の研修生の来訪がありました。

(独)国際協力機構(JICA)の課題別研修「産業振興のためのビジネス開発サービス(BDS)強化(A)」の一環として、開発途上国の行政官及び公的機関の職員15名が9月9日に当センターを訪問されました。当センターの概要、研究開発事例および技術支援事例等についての説明を通して、愛知県の食品産業の現状と当センターの取り組みについて見識を深めてもらいました。

