

# あいち 食品工業技術センターニュース

2017年6月号

今月の内容 ● トピックス

● 技術解説「食品の低温貯蔵」

## トピックス

### ● 「食品入門講座2017」を開催しました。

当センターで5月16日（火）、23日（火）、30日（火）の3日間にわたり、「食品入門講座2017」を包装食品技術協会と共催で開催しました。

この講座は、食品関連業界に勤めて間もない技術者や技術的な知識を必要とする営業担当者を対象に、基礎知識・技術を習得していただくことを目的として開催しています。お招きした外部講師や当センター職員により、次のテーマについて講義や実習を行いました。



講義：食品の害虫及び異物混入防止対策、食品の安全対策、包装による鮮度保持技術、食品添加物、食品工場における洗浄技術、HACCPの導入、包装材料と包装機械、食品の表示とその科学的検証技術

実習：微生物検査法、食品の官能検査

### ● 平成29年度 外部資金による研究助成事業に採択されました。

次の課題が採択されました。平成29年度の特別課題研究として取り組みます。

(1) 日本人の嗜好に適したライ麦パン用乳酸菌スターターの開発 [内藤科学技術振興財団]

### ● 平成29年度「新あいち創造研究開発補助金」の採択案件が決定されました。

本県では、産業空洞化に対応するため「産業空洞化対策減税基金」を原資として、企業立地及び研究開発・実証実験を支援する制度を創設し、平成24年度から運用しています。

このうち、企業等が行う、健康長寿、次世代自動車や航空宇宙などの将来成長が見込める分野の研究開発・実証実験を支援する「新あいち創造研究開発補助金」について、145件の応募があり、91件を採択することが決まりました。交付額合計は7億6千万円（予定額）です。このうち食品関連事業で採択された案件は次頁の表の7件でした。

平成29年度 新あいち創造研究開発補助金採択案件リスト

企業名	所在地	事業の名称
イチビキ(株)	熱田区	味噌乳酸菌の安全性の証明に関する研究開発
オリザ油化(株)	一宮市	時計遺伝子制御機能を有するパッションフラワーエキスのサーカディアンリズム調節機能の証明に関する研究開発
(株)かわばた	港区	赤松葉抽出エキスに含有するポリフェノールの抗酸化力に着目した機能性に関する研究開発
桂新堂(株)	熱田区	柔らかい食感の高級えびせんべいの研究開発
(株)東洋発酵	大府市	産業廃棄物となる大豆煮汁を発酵技術によって再利用し高付加価値化した化粧品用素材の研究開発
中埜酒造(株)	半田市	味わい豊かなあまぎけの研究開発
ヤマサちくわ(株)	豊橋市	愛知県産の農産物、畜産物、水産物を利用した地産地消の学校給食向け魚肉練り製品の研究開発

\* 食品関連部門を抜粋 企業名五十音順

●平成29年度「あいち中小企業応援ファンド」第2回募集がまもなく始まります。

あいち中小企業応援ファンドは、地域経済に密接な愛知県内の鉱工業品及びその生産に係る技術、農林生産物、観光資源（以下、地域資源）を活用した中小企業の新事業展開を図るため、国（独立行政法人中小企業基盤整備機構）と県の資金に加え、地域の金融機関の資金協力の下、公益財団法人あいち産業振興機構に造成した基金の運用益で助成事業を実施し、地域の活性化、産業の一層の活性化を図り、本県全体の底上げにつなげていくことを目的としています。

<助成対象分野>

- ① 「地域産業資源活用応援ファンド」  
県内の地域産業資源を活用した新事業展開
- ② 「モノづくり応援ファンド」  
次世代産業分野及び地場産業分野での地域資源を活用した新事業展開
- ③ 「農商工連携応援ファンド」  
あいち産業科学技術総合センターや愛知県農業総合試験場等と連携して行う地域資源の農林水産物を活用した新事業展開

<募集期間>

**平成29年6月30日（金）から平成29年7月31日（月）まで**

<地域資源の定義>

- ① 地域の特産物として相当程度認識されている農林水産物または鉱工業品
- ② 特産物となる鉱工業品の生産にかかわる技術
- ③ 地域の観光資源として相当程度認識されているもの

詳しい内容等につきましては、機構ホームページ <http://www.aibsc.jp> をご覧ください。