

2017年9月号

あいち 食品工業技術センターニュース

- 今月の内容 ● トピックス
● 技術解説「包装食品の容器膨張」

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)	シンクロトン光の微生物育種への利用	三井 俊	日本食品科学 工学会第64回 大会	H29.8.28～ H29.8.30
	<p>【概要】シンクロトン光の微生物育種における新たな突然変異原としての有用性について検討した。その結果、シンクロトン光照射処理により、自然変異と比較して CAO 培地生育株の出現率が有意に高くなったことから、突然変異原としてのシンクロトン光の有用性が確認できた。この処理株から選抜試験を繰り返すことで、尿素非生産酵母を選抜することができた。（本研究は、知の拠点あいち重点研究プロジェクト（Ⅱ期）として行った。）</p>			
(2)	各種添加物の <i>Neosartorya pseudofischeri</i> 子嚢胞子耐熱性への影響	日渡美世	同上	同上
	<p>【概要】耐熱性かび子嚢胞子の加熱損傷を促進する添加物、及び子嚢胞子の発芽及び菌糸生長を抑制する添加物を探索し、ゼリー製品における一般的な加熱条件（85℃, 30分）での耐熱性かびの制御方法について検討した。その結果、上記加熱条件下では 0.03% 亜硫酸ナトリウム、1.0% 酢酸、0.2% フェニル乳酸に生育阻止効果があった。また、酢酸及びフェニル乳酸については菌糸生長も抑制した。</p>			

● 豊田西高校の生徒のみなさんが微生物の観察と同定を体験しました。

県立豊田西高校の1年生21名が夏休みを利用し、文部科学省指定スーパーサイエンスハイスクール事業の一環として、当センターに来訪し、施設見学と体験学習をしました。

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、当センター職員による MALDI-TOF MS を用いた微生物の同定実験を見学するとともに、醸造微生物であるカビ・酵母等の顕微鏡観察を体験しました。

