

あいち産業科学技術総合センター 2018年8月号 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「貝殻焼成物の抗菌作用について」

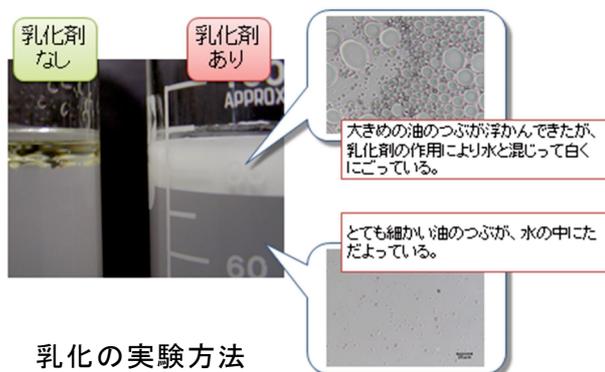
トピックス

●親子体験教室を開催しました。

8月1日は愛知県が定める「愛知発明の日」です。この日を中心に様々なイベントを行い、広く県民の方々に研究開発や知的財産の重要性について考えていただく機会としています。

食品工業技術センターでは、8月1日（水）午後に、公募により募集した小学生とその保護者を対象に19名の方に参加いただき、親子体験教室を開催しました。親子体験教室では、水と油の実験（乳化剤を用いて混ぜ合わせる実験）、顕微鏡観察（牛乳、クリーム、バターなどの乳製品が乳化していることを観察）、バターやカッテージチーズ作り体験などを行いました。

水と油をはげしく混ぜてみよう



●平成30年度 愛知のふるさと食品コンテスト」が開催されました。

8月3日（火）午後、当センターにおいて、「平成30年度 愛知のふるさと食品コンテスト」審査会が開催されました。

本コンテストは、県産農林水産物を活用した加工食品の新たな需要を掘り起こし、農林水産物の生産振興に資することを目的に開催され、応募のあった41件の食品の中から、彩農園（田原市）の「TAHARADIP(タハラディップ)」が最優秀食品に選定されました。

この製品は、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である「平成30年度 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されます。詳細については、愛知県ホームページをご覧ください。



<http://www.pref.aichi.jp/soshiki/shokuiku/h30furusato-kekka.html>

● 県立豊田西高等学校のみなさんが来訪されました。

愛知県立豊田西高等学校の「スーパーサイエンスハイスクール事業」の一環として、7月25日（水）に9名の生徒のみなさんが当センターに来訪されました。当日は、食品に関する講義（微生物、異物混入防止）を行い、施設内を見学していただきました。



講義を受ける豊田西高校のみなさん