

あいち産業科学技術総合センター 2018年10月 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「米粉の用途別基準及びノングルテン表示について」

トピックス

●当センターの研究者が「中部科学技術センター会長賞」を受賞しました。

(財)中部科学技術センター主催の中部地域公設試験研究機関研究者表彰式が9月28日(金)に開催されました。

当センター 分析加工技術室の日渡美世主任研究員が長年にわたって行ってきた「豆腐製品の高付加価値化と副産物の有効利用に関する研究」が認められ、中部科学技術センター会長賞を受賞しました。

「愛知県オリジナル豆腐の開発支援」、
「豆腐製造副産物の有効利用に関する研究」
「乳酸発酵おからの普及と乳酸発酵おから入りドレッシングの開発支援」などの成果が評価されました。



伊藤産業労働部長（左）に受賞報告する日渡主任研究員

●平成30年度酒造技術者研修が開催されました。

酒造技術者研修（主催：日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合）が9月13日、14日、27日、28日の4日間にわたり、当センターで開催されました。

この研修は、愛知県を中心に、岐阜県、三重県、静岡県の酒造メーカーの技術的人材育成を目的として毎年開催されているもので、今年度は、11名の参加がありました。



酒造技術者研修（座学）の様子

名古屋国税局鑑定官室をはじめ各県の酒造関係研究員の外部講師及び当センター職員により、原料処理、醸造微生物と酵素、酒母、製麴、もろみ、酒類概論、吟醸酒製造に関する座学、参加した酒造メーカーで製造している清酒の分析や官能審査の実習を行いました。

●メッセナゴヤ2018に出展します。

11月7日（水）から11月10日（土）まで名古屋市港区金城ふ頭の「ポートメッセなごや」において、大型展示会「メッセナゴヤ2018」が開催されます。この展示会において当センターの技術開発成果を紹介する予定ですので、皆様のご来場をお待ちしております。

ブース名：知の拠点あいち（第3展示館）

出展タイトル名（予定）：

「シンクロトン光の清酒製造プロセスへの活用」（重点研究プロジェクトⅡ期のコーナー）

「乳酸発酵おからとあいちの伝統野菜を活用した新規ドレッシング」

（愛知県のコーナー）

催事詳細については、メッセナゴヤ2018のホームページをご覧ください。

<https://www.messenagoya.jp/>