

あいち産業科学技術総合センター 2018年12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
 - 報告「中国政府による日本の若手科学技術関係者招へいプログラムに参加して」

トピックス

- 当センター職員が学会にて研究成果を講演・発表しました。

	演 題	発表者	大会名	期 間
	乳酸菌スタータを利用した溜醤油のアミン低減化	間野博信	日本食品科学工学会中部支部大会	H30.12.15

- メッセナゴヤ2018に出展しました。

平成30年11月7日から10日まで、ポートメッセなごやにおいて「メッセナゴヤ2018」が開催されました。幅広い業種、地域から出展があり、出展者と来場者相互の取引拡大、情報発信、異業種交流を図る展示会です。この展示会の「知の拠点あいちブース」において、「シンクロトロン光の清酒製造プロセスへの活用」、「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」の紹介を行い、多くの来訪者がありました。また、当センターの依頼試験の紹介も行いました。当センターでは、今後も各種展示会に積極的に出展し、研究成果の普及に努めるとともに、企業の製品開発の支援に努めてまいります。



展示ブース内の様子



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

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/>