

あいち産業科学技術総合センター 2019年3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「深海魚を使用した魚醤について」

トピックス

●平成31年度「新あいち創造研究開発補助金」の公募が始まりました。

愛知県では、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補助制度を創設し、平成24年度から運用しております。

このうち、次世代自動車や航空宇宙、ロボットなど、今後の成長が見込まれる分野において、企業等が行う研究開発・実証実験を支援し、本県における付加価値の高いモノづくりの維持・拡大につなげることを目的とした補助金制度が「新あいち創造研究開発補助金」です。

詳細については、県 web サイト (<http://www.pref.aichi.jp/site/shin-aichi/koubo31.html>) を参照してください。

【昨年度からの新たな取り組み】

◆研究開発「トライアル型」◆

研究開発に意欲のある中小企業の裾野を拡大し、愛知県の産業を支える中小企業の産業競争力の底上げを図るため、過去に本補助金の採択実績がない中小企業を対象とした「トライアル型」採択を設定しました。

◆「サービスロボット実用化」◆

2020年ワールドロボットサミットに向け、社会実装を目指すサービスロボット（案内・荷物搬送・清掃・警備等のサービス業務をサポートするロボット）の開発や実証実験を支援します。

【公募期間】

平成31年3月15日（金）から4月3日（水）まで（締切日が早まりました）

【応募方法】

公募要領及び事業計画書の様式については、県 web サイトからダウンロードしてください。

【応募書類提出先】

〒460-8501 名古屋市中区三の丸3-1-2（愛知県庁西庁舎7階）

【研究開発・実証実験】

愛知県 産業労働部 産業科学技術課 研究開発支援グループ

TEL：052-954-6370（ダイヤルイン）

FAX：052-954-6977

【サービスロボット実用化】

愛知県 産業労働部 産業振興課 次世代産業室 次世代産業第三グループ

TEL：052-954-6374（ダイヤルイン）

FAX：052-954-6943

*持参の場合は、業務時間内（平日8時45分から17時30分まで）に限ります。

郵送の場合は、封筒に＜新あいち創造研究開発補助金事業応募書類＞と明記し、4月3日（金）17時30分必着とします。

【公募書類について】

(1) 提出に際しては、県 web サイトにある平成31年度の様式を必ず使用してください。

応募書類は、公募要項内の記載上の注意事項（記載例）を必ずご確認の上、できるだけ具体的・定量的、かつ簡潔明瞭に記載してください。

(2) 応募書類の提出にあたっては、「提出書類チェックシート」を使い、事前に確認してください。

● 平成 30 年度 漬物技術研究会が開催されました。

平成 31 年 3 月 4 日（月）、当センター大研修室において、「漬物技術研究会」が開催されました。当日は、漬物製造業者や関連産業から 45 名の参加者がありました。

【講演 1】

「今後の気象予測と、気象が漬物の生産・消費に及ぼす影響」

日本気象協会

気象予報士 奥平雄太 氏

中部支社担当長 畑佐真司 氏

【講演 2】

「気象が野菜生産に及ぼす影響」

愛知県農業総合試験場 企画普及部広域指導室

主任専門員 長屋浩治 氏



● 平成 30 年度 研究成果普及講習会が開催されました。

平成 31 年 3 月 12 日、当センター大研修室において、「平成 30 年度研究成果普及講習会」を開催しました。

(1) 特別講演

今回の特別講演では、龍谷大学農学部食品栄養学科教授の伏木亨氏に、「脳で感じるおいしさの解析と評価モデルの構築」と題して、講演をいただきました。

(3) 研究成果発表

以下の 8 題について研究成果を発表しました。

「シンクロトロン光を利用した酢酸イソアミル高生産性酵母の育種」

「大唐米を利用した室町の清酒製造の検証」

「国産小麦の白醤油醸造特性評価」

「MALDI-TOF MS 微生物同定システムの食品衛生管理への活用」

「短鎖アミロペクチン米の和菓子原材料としての加工適性評価」

「日常食の備蓄推進に向けたもち米利用食品の物性の評価」

「近赤外線（NIR）による異物検出」

「発酵調味料中の酵素による食肉調理加工品の物性制御」

