

あいち産業科学技術総合センター 2019年6月号 食品工業技術センターニュース

- 今月の内容 ● お知らせ & トピックス
● 技術解説「清酒製造試験について」

お知らせ & トピックス

●親子科学教室「甘酒づくり&麴（こうじ）パワーで絵を描こう！」の参加者を募集します。

日本食に欠かせない調味料である味噌や醤油、みりんは、麴菌の働きで作られています。最近話題の塩麴も、麴菌の作用で様々な食材のおいしさを引き出しています。

食品工業技術センターでは、小中学生を対象に、米麴を使った甘酒づくりや麴菌の働きを学ぶ体験教室を開催します。

夏休みの課題などにいかがでしょうか。必ずお申込みのうえご参加ください。

【日 時】令和元年 7月 25日（木） 午後 1時 30分から午後 4時 30分ごろまで
（受付：午後 1時 00分から）

【場 所】あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター
名古屋市西区新福寺町 2-1-1
TEL (052)325-8092(直通) FAX (052)532-5791

【対 象 者】小学校 3年生から中学生までのお子様とその保護者
（必ず保護者同伴でご参加ください。）

【定 員】15組 30名程度（先着順）

【参 加 費】無料

【内 容】（内容については変更する場合があります。）

- ・甘酒づくり体験（実習）
- ・麴と酵素の働きの解説、食品工業技術センターの紹介（座学）
- ・麴液を使ったお絵描き体験（実習）

【申込方法】お電話での申込後に、下記 URL から参加申込書をダウンロードし、必要事項をご記入の上、FAX、又は E-mail にてお申し込みください。

https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/up_docs/R1oyako.pdf

【申込期限】令和元年 7月 18日（木）必着（先着順で締め切り）

【申込及び問合せ先】

担当 発酵バイオ技術室 近藤

電話 (052)325-8092(直通)

Fax : (052)532-5791

E-mail : acist-shokuhin@pref.aichi.lg.jp

●「食品入門講座 2019」が開催されました。

当センターで 5月 14日（火）、21日（火）、28日（火）の 3日間にわたり、「食品入門講座 2019」を包装食品技術協会と共催で開催しました。

この講座は、主として企業入社後 1~10年の技術者、または技術的な基礎知識を必要としている営業担当者を対象に、食品関連業界に共通する基礎知識・技術を習得していただくことを目的として開催しています。お招きした外部講師や当センター職員により、以下のテーマについて講義や実習を行いました。

講義：食品添加物の役割とその安全性、食品の安全対策について、包装による鮮度保持技術、

包装材料と包装機械、食品工場における洗浄技術の基礎と実務、HACCPの導入について、食品工場における害虫及び異物の混入防止対策

実習：微生物検査法、食品表示の作成、食品の官能検査



●2019年度の外部資金による研究助成事業に採択されました。

次の課題が採択されました。2019年度の特別課題研究として取り組みます。

- 貝殻焼成水を用いた非加熱食品の洗浄・殺菌に関する研究 [内藤科学技術振興財団]
- ライ麦サワー種を活用した新規製パン方法の開発 [エリザベス・アーノルド富士財団]

●2019年度「新あいち創造研究開発補助金」の採択案件が決定されました。

本県では、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制度を創設し、2012年度から運用しています。

このうち、企業等が行う、次世代自動車、航空宇宙、環境・新エネルギーなどの将来成長が見込める分野の研究開発・実証実験を支援する「新あいち創造研究開発補助金」の「研究開発・実証試験」について、112件の応募（うちトライアル型* 22件）があり、83件（うち、トライアル型 20件）を採択することが決まりました。交付額合計は約7億6千万円（予定額）です。採択された事業のうち食品関連事業の案件は次表の8件でした。

（*トライアル型・・・過去に当該補助金の採択がない中小企業を対象にした申請区分）

2019年度 新あいち創造研究開発補助金採択案件リスト（食品関連分）

企業名（五十音順）	所在地	事業の名称
イチビキ(株)	熱田区	味噌乳酸菌の安価な製造法の確立と有効性の証明に関する研究開発
オリザ油化(株)	一宮市	トマト種子を原料とする新たなドライスキンおよびアトピー性皮膚炎症状の緩和作用を有する食品原料の研究開発
晃栄産業(株)	東海市	野菜用低圧空気対流式凍結乾燥機の研究開発
澤田酒造(株)	常滑市	海外輸出・インバウンドをターゲットにした高品質の愛知ブランド純米大吟醸酒の研究開発
杉浦味淋(株)	碧南市	碧南特産人参「へきなん美人」を利用した地域ブランド焼酎の研究開発
(同)PGL	岡崎市	茶油の高品質化に関する研究開発
(株)ヘルスケアシステムズ	千種区	妊婦の食事管理に活用できるキットの開発に向けたビタミン測定系の研究開発
(株)Lig*	昭和区	低温焙煎によりコーヒー成分を活かした販売社向け新規コーヒー豆加工飲料の開発

*トライアル型