

あいち産業科学技術総合センター 2019年12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「RAPD 法を用いた株の識別について」

お 知 ら せ & ト ピ ッ ク ス

●令和2年度「あいち中小企業応援ファンド助成事業」 新事業展開応援助成金の募集が始まります。

1 助成対象者

県内に本社若しくは主たる事務所を有する中小企業者（個人、会社及び団体）又は中小企業者が複数で構成するグループ、及び一般社団法人、一般財団法人、小規模企業者

2 対象分野・事業

（1）地場産業枠

県内の地域産業資源を活用した新事業展開のために行う以下の事業

ただし、主要地場産業（繊維・窯業・食品・家具・伝統的工芸品）に関する産業分野

- ・新製品（商品）開発 ・販路拡大
- ・人材育成（新製品（商品）開発、販路拡大につながるもの）

（2）農商工連携枠

地域資源の農林水産物を活用してあいち産業科学技術総合センターや愛知県農業総合試験場等と連携して行う以下の事業

- ・新製品（商品）開発 ・販路拡大
- ・人材育成（新製品（商品）開発、販路拡大につながるもの）

3 助成限度額等

（1）地場産業枠

ア 中小企業者等

助成率：2分の1以内、助成限度額：300万円

イ 小規模企業者

助成率：3分の2以内、助成限度額：100万円

ウ 中小企業者団体、一般社団法人、一般財団法人

助成率：2分の1以内、助成限度額：600万円

（2）農商工連携枠

ア 中小企業者等

助成率：2分の1以内、助成限度額：300万円

イ 中小企業者団体、一般社団法人、一般財団法人

助成率：2分の1以内、助成限度額：600万円

4 助成（採択）規模 5,000万円程度

5 助成期間 助成金交付決定日以降、1年以内

6 公募期間 令和元年12月16日(月)～令和2年1月31日(金)

問合せ先: (公財)あいち産業振興機構 新事業支援部 地域資源活用・知的財産グループ

TEL:052-715-3074 FAX:052-563-1438

詳しくは(公財)あいち産業振興機構のホームページ (<http://www.aibsc.jp>)
をご覧ください。

●2020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。2020年度の特別課題研究として取り組みます。

- 食品微生物検査に潜在する情報を活用した菌叢推定技術の開発 [(公財)人工知能研究振興財団 令和元年度第30回研究助成]



交付伝達式の様子

●当センター職員が学会等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
(1)	高機能性セルロースナノファイバー(CNF)・カーボンナノチューブ(CNT)複合構造体による遠赤外線加熱を用いた碾茶の火入れにおける加熱香气成分の変動の検討	半谷朗	2019年度日本茶業学会研究発表会	R1.11.6
(2)	シンクロトロン光の清酒酵母育種への利用	三井俊	明日を拓くモノづくり新技術2019	R1.11.29
(3)	小豆加工廃液由来タンパク質分解酵素阻害成分の水産加工品への活用	近藤徹弥	2019年度日本食品科学工学会中部支部大会	R1.12.14

●「メッセナゴヤ2019」、「アグリビジネス創出フェア2019」に出展しました。

当センターの研究や企業との連携等の成果を紹介し、広く活用していただくために、「メッセナゴヤ2019」(令和元年11月6～9日:ポートメッセなごや)及び「アグリビジネス創出フェア2019」(令和元年11月20～22日:東京ビッグサイト)に出展しました。

「メッセナゴヤ2019」には「香味バランスに優れ且つ尿素非生産性の酵母」「蒲郡市の深海魚「メヒカリ」を利用した魚醬と「ニギス」を利用したふりかけ」の2テーマについて、「アグリビジネス創出フェア2019」には「香味バランスに優れ且つ尿素非生産性の酵母」「乳酸発酵おからを活用したドレッシング「CarroOka」の開発」「蒲郡市の深海魚「メヒカリ」を利用した魚醬と「ニギス」を利用したふりかけ」の3テーマについてパネルや成果品を展示・紹介するとともに、当センターが行う技術支援例や依頼試験業務を説明しました。

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。



「メッセナゴヤ 2019」



「アグリビジネス創出フェア 2019」