

# あいち産業科学技術総合センター 2020年2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「菓子製造における水分活性の重要性」

## お 知 ら せ

### ●「2019年度 研究成果普及講習会」が開催されます。

- 【日時】 2020年3月13日（金） 午後1時30分から午後5時15分  
【場所】 食品工業技術センター 大研修室  
【共催】 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、包装食品技術協会  
【参加費】 無料  
【内容】 ・総合技術支援セミナー  
「多様化する食品の製品開発とテクスチャー評価」  
株式会社島津製作所 分析計測事業部  
グローバルアプリケーション開発センター 主任 矢野文彬 氏  
・研究成果普及講習会：当センターより7演題  
・新あいち創造研究開発補助金の概要  
詳細については <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/seminar/> からご覧ください。  
【参加申込】 上記アドレスから申込書を印刷していただき、必要事項をご記入の上、当センターまで Fax (052-532-5791) していただくか、E-mail 又は申込みフォームから、お申し込みください。

### ●「令和元年度 漬物技術研究会」が開催されます。

- 【主催】 公益社団法人 愛知県漬物協会  
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  
【日時】 2020年（令和2年）3月4日（水） 午後1時30分から午後4時まで  
【場所】 食品工業技術センター 大研修室  
【対象】 漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方  
参加費無料 事前申込必要  
【内容】 ・講演1 「ここまで来た腸内フローラの世界&森永乳業の乳酸菌」  
森永乳業株式会社 食品素材統括部マネージャー 吉田雄一郎 氏  
・講演2 「発酵漬物認定制度について」  
株式会社西利 代表取締役副会長 平井達雄 氏  
【申込先】 （公社）愛知県漬物協会事務局  
電話 (052)954-6416 Fax (052)954-6932  
E-mail [mail@tsukemono.sakura.ne.jp](mailto:mail@tsukemono.sakura.ne.jp)  
<http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/seminar/> より、申込書を印刷していただき、必要事項を記入後、Fax 又は E-mail にて 2月21日（金）までにお申し込みください。

## トピックス

### ● 2019年度アグリビジネス創出フェア in 東海・近畿に出展しました。

令和2年1月28日（火）、30日（水）に農林水産、食品産業の展示会「アグリビジネスフェア in 東海・近畿」が開催されました。

当センターからは「食品工業技術センターの紹介」「シンクロトン光の利用」「発酵おからドレッシング」「深海魚の魚醤、ふりかけ」のテーマで出展し、多くの来場者がありました。



研究開発品の説明



展示パネル、開発品など

当センターでは今後も各種展示会に積極参加し、研究成果の普及に努めて参ります。