

あいち産業科学技術総合センター 2020年11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「青果物の多汁性評価」

お 知 ら せ

●新型コロナウイルス感染症に係る依頼試験手数料等の減免について（再掲）

あいち産業科学技術総合センターでは、新型コロナウイルス感染症により事業活動に影響を受けている、県内中小企業の皆様の経済的な負担軽減と持続的な技術支援を図るため、センター（工業、窯業、食品、繊維の各技術センター・試験場）における依頼試験手数料と機器貸付料を令和3年3月31日（水）まで50%減免します。

詳細は、下記の愛知県 Web ページをご覧ください。食品工業技術センターまでお問い合わせください。

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/acist/genmen2.html>

食品工業技術センター TEL 052-325-8091 FAX 052-532-5791

ト ピ ッ ク ス

●令和2年度酒造技術者研修の実習（清酒製造試験）が始まりました。

当センターでは、県内の清酒製造業者の酒造技術の向上や県産酒の品質向上を図るため、清酒製造試験を通じて酒造技術の指導及び研修を行っています。

今年度も11月2日から清酒の試験製造が始まりました。企業の研修生とともに、精米や洗米に始まり、製麴を経て、総米80kgのタンクを4本仕込中です。これから約1カ月掛けて、発酵管理や各種分析を行っていきます。試験で得られた技術や知見は県内清酒製造業者に還元され、本県の清酒製造の技術向上に役立てています。



●「アグリビジネス創出フェア2020」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、「アグリビジネス創出フェア2020」（令和2年11月11～13日：オンライン開催）に出展しました。

新型コロナウイルス感染予防の観点から本年度はオンラインでの開催となりましたが、「全国食品関係試験研究場所長会」の展示ブースにて「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」を利用した魚醤と「ニギス」を利用したふりかけ」の 3 テーマについて紹介しました。

特設サイト (<https://agribiz-fair.maff.go.jp>) は 12 月 15 日 (火) まで公開中で、一部資料を除き閲覧できます (来場者登録が必要です)。