

あいち産業科学技術総合センター 2023年8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

- ・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の継続について
- ・親子体験教室「重曹を使って「エアインチョコ」を作ろう！」を開催しました
- ・「2023年度 愛知のふるさと食品コンテスト」が開催されました
- ・東海学園大学「食品開発専攻」の学生が見学に訪れました

●技術解説

「MTシステム「T法」を用いた生産効率の向上と品質の安定化・向上」

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の継続について

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昨年度同様 50%減免しています。

詳細は、下記の県 Web ページをご覧くださいか、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/genmen5.html>

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



●親子体験教室「重曹を使って「エアインチョコ」を作ろう！」を開催しました

豊田佐吉が最初の動力織機の特許を取得した明治 31 年 8 月 1 日にちなんで、愛知県では 8 月 1 日を「愛知の発明の日」と定め、この日を中心とした夏休み期間に、広く県民の皆様に知的財産の重要性について考えていただく機会として様々なイベントを行っています。

食品工業技術センターでは、8 月 1 日（火）に小中学生とその保護者を対象にモノづくりの体験教室を開催しました。参加した 6 組の親子は、重曹の炭酸ガスを発生する性質を使った実験やエアインチョコレート、サイダーづくりに挑戦し、お菓子やケーキから清掃用品にまで広く用いられている重曹について理解を深めました。



●「2023年度 愛知のふるさと食品コンテスト」が開催されました

愛知県では、県産農林水産物を活用した加工食品を新たに掘り起こし、農林水産物の利用拡大と生産振興に資するため、2023年8月3日（木）に「2023年度 愛知のふるさと食品コンテスト」を開催しました。出品のあった17点について、審査（技術又は製品の新規性、県産原料の利用度、独創性、郷土色の豊かさ、包装デザイン、ネーミング、広告宣伝・販路開拓、価格、食味）の結果、中広きしめん「足軽 Premium」（株式会社秋田製麺所）を最優秀賞（知事賞）、「おもちかすてら」（株式会社ISOコーポレーション）と「絹姫サーモンディップ」（愛知県淡水養殖漁業協同組合）を優秀賞（愛知食品産業振興協会会長賞）に選出しました。最優秀賞の商品を、一般財団法人食品産業センターが主催する「優良ふるさと食品中央コンクール」の愛知県代表として県から推薦します。

詳細は、下記の愛知県 Web ページをご覧ください。

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/r5hurusato-kekka.html>



● 東海学園大学「食品開発専攻」の学生が見学に訪れました

夏休み期間中の8月1日（火）に、令和5年4月より新設された東海学園大学健康学部「食品開発専攻」の1年生39名が当センターに来訪されました。愛知県の食品産業の現況、当センターの試験研究に関する取組や企業への技術支援について学んでいただきました。また、食品開発に関する知識を深めていただくため、食品の試験研究で活用される分析機器や設備、試作室などの施設見学を行いました。



編集・発行

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

令和5年8月18日発行

住所 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

TEL(直通) 総務課 052-325-8091 発酵バイオ技術室 052-325-8092

分析加工技術室 052-325-8093 保蔵包装技術室 052-325-8094

FAX 052-532-5791

URL : <https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: shokuhin@aichi-inst.jp

フルカラーのweb版センターニュースはこちらから→

