

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ニュース

2021年4月号

- 今月の内容
- 新任のごあいさつ
 - お知らせ
 - ・アジア最大級「食の技術」の総合トレードショーFOOMA JAPAN 2021（国際食品工業展；Aichi Sky Expo で開催）に当センターが出展します！
 - ・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
 - トピックス
 - ・令和3年愛知県清酒きき酒研究会 表彰式が開催されました。
 - 令和3年度 研究テーマの概要
 - 令和3年度 新体制及び人事異動

新任のごあいさつ



センター長 間瀬雅子

このたび、4月1日付けで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長に就任しました間瀬雅子です。新任にあたり、ご挨拶を申し上げます。

新型コロナウイルス感染症が世に知られるようになって1年以上経ちました。ワクチンの接種が始まりましたが、感染力の高い変異株の発生や決定的な治療薬が無い中で、いかに感染拡大を防止しつつ社会生活を営み経済を回していくかに翻弄されています。生活スタイルもどこで新型コロナウイルスに感染するか分からない状況下で、三密を避ける、テレワークなど、これまでの「ライフスタイルの変化」を上回る「新しい生活様式」に一変しました。食生活についても外食が営業時間の自粛等によって減り、弁当などの持ち帰り出来る中食や家庭での内食が増え、それに伴って食品や包材の需要や種類が大きく変化しました。また、免疫増強など健康志向の食品が次々と開発・販売されています。

法制度においては、食品衛生法の改正により、「HACCP に沿った衛生管理」の猶予期間が今年の6月に終わり完全義務化されます。その他にも「食品リコール（自主回収）情報の行政への報告」や「食品用器具・容器包装へのポジティブリスト制度の導入」など、食の安全・安心に向けた諸制度が施行されます。

当センターにおきましてもオンライン相談システムの導入など新しい生活様式に対応しながら、これまで以上に県内食品業界の発展に向けて地域に密着し皆様に信頼される技術支援機関として活動の充実に努めてまいります。皆様の一層のご利用をお願いいたします。

お 知 ら せ

●アジア最大級「食の技術」の総合トレードショーFOOMA JAPAN 2021

（国際食品工業展；Aichi Sky Expo で開催）に当センターが出展します！

6月1日から食品関連の展示会「FOOMA JAPAN 2021」がAichi Sky Expo（愛知県国際展示場）で開催されます。

この展示会に当センターが出展します。多くの皆様のご来場をお待ちしております。

出展について

- (1) 展示会名 FOOMA JAPAN 2021 (国際食品工業展)
(主催：一般社団法人 日本食品機械工業会)
- (2) 会 期 令和3年6月1日(火)から4日(金)までの4日間
午前10時から午後5時まで
- (3) 会 場 Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場) 常滑市セントレア 5-10-1
- (4) 入場料 公式HP上での事前登録者は無料
※HP <https://www.foomajapan.jp>

●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から引き続き50%減免します。

詳細は、下記の県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/genmen3.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3年愛知県清酒きき酒研究会 表彰式が開催されました。

令和3年4月6日(火)に当センター大研修室にて令和3年愛知県清酒きき酒研究会の表彰式が行われました。県内酒造企業から純米吟醸酒の部36点20場、吟醸酒の部31点16場、純米酒の部35点19場、本醸造酒の部21点13場で、合計123点が出品されました。各部門において最も評点の高かった清酒が県知事賞を受賞し、大村知事より受賞蔵の杜氏に賞状が贈呈されました。

県知事賞受賞蔵は、以下の通りです。

- 純米吟醸酒の部 金虎酒造(株)
- 吟醸酒の部 丸一酒造(株)
- 純米酒の部 関谷醸造(株) 稲武工場
- 本醸造酒の部 浦野(資)



令和3年度 研究テーマの概要

◇特別課題研究

(1) 清酒成分の網羅的解析に基づく熟成の予測と制御 (1/2)

ー清酒成分の網羅的解析に基づく熟成の予測と制御 (1/1)ー

清酒に含まれる多種多様な成分は貯蔵環境によって複雑に変化するため、適熟の時期や熟成後の味や香りの品質を的確に予測することは非常に困難である。熟成の判断は熟練した酒造技術者の経験と勘にゆだねられており、判断目安も官能評価によることが多い。そこで本研究では、この経験と勘による予測・判断を機械学習の活用によって補完し、熟練した技術者でなくても熟成の状態を予め予測できるシステムを構築する。

(2) 高機能セルロースナノファイバー (CNF) ・カーボンナノチューブ (CNT) 複合構造体の開発および低温型遠赤外線乾燥システム等への応用 (5/5)

－低温型遠赤外線乾燥装置の安全性試験および食品の乾燥実証試験 (1/1)－

食料品素材を対象とした乾燥手法として、CNF・CNT グラフェン添加セラミックヒーターを作製し、食味や品質などを維持、向上させながら低コストで乾燥処理できる遠赤外線輻射低温乾燥システムを開発する。遠赤外線セラミックヒーターについて、使用時に欠けや剥離の起こらない表面コーティング条件の探索及び安全性の試験、並びに食品の乾燥実証試験を行う。

(3) 愛知県産新規酒造好適米「愛知酒 128 号」の清酒製造特性 (1/2)

－愛知県産新規酒造好適米「愛知酒 128 号」の酒米特性評価 (1/1)－

愛知県農業総合試験場で新たに育種開発された「愛知酒 128 号」は、タンパク質含量が低いことを特徴とし、既存の県産酒造好適米である「若水」、「夢山水」及び「夢吟香」とは、酒質の異なる清酒の開発が期待される。本研究では、「愛知酒 128 号」の清酒製造特性を精査し、新規な愛知ブランド清酒の創出を試みる。

◇経常研究

(1) 白醤油の醸造特性の解明 (1/1)

－白醤油の醸造特性の解明 (1/1)－

白醤油は愛知県碧南市発祥の醤油である。消費拡大を目指し、品質の安定化や向上、生産効率の向上等が求められているが、白醤油醸造に関する科学的なデータが不足しているのが現状である。これまでに、麹の酵素活性や諸味成分が及ぼす白醤油品質への影響を明確にしてきた。本研究ではさらに、熟成に伴う成分および残存酵素活性の推移、ならびに諸味中での耐塩性菌の挙動と品質への影響の明確化に取り組む。

(2) 画像情報を活用した食品微生物検査における菌叢推定技術の開発 (1/2)

－菌叢の推定に及ぼす食品成分の影響の低減 (1/1)－

食品や製造環境に存在する微生物について、画像による微生物菌叢の推定を行う。推定を行う際、栄養成分や夾雑物の存在が推定精度に影響を与える可能性が考えられるため、その影響を評価するとともに、推定精度を向上するために影響を低減する方法について検討を行う。

(3) 糯米品種の違いによる米菓への加工特性の評価 (2/3)

－あられの製造条件の違いによる物性への影響 (1/1)－

あられの製造条件（のし餅の硬化時間、切り餅の形状、乾燥条件、焼成条件など）を変えることで、物性にどのような影響を与えるのかを検討する。また、官能試験も行い、物性測定結果と照らし合わせることで、どの程度の物性の差から官能で優位差が確認できるのかについても検討する。

(4) 県産ナスの漬物加工適性に関する研究 (1/1)

－県産ナスの漬物加工適性に関する研究 (1/1)－

県農業総合試験場では従来のナス品種に代わり、日持ちが良く作業の快適な「とげなし輝楽」の生産を普及させ産地の維持に効果を上げてきた。しかし本品種は浅漬けタイプの漬物加工に適さないため、現在、果実硬度の低い系統を漬物加工適性品種の候補として育種選抜し圃場試験を行っている。本研究では選抜系統のナスを浅漬け原料に用いた場合の漬物品質を調査すると共に、品種による性質の差と漬物加工への影響を考察する。

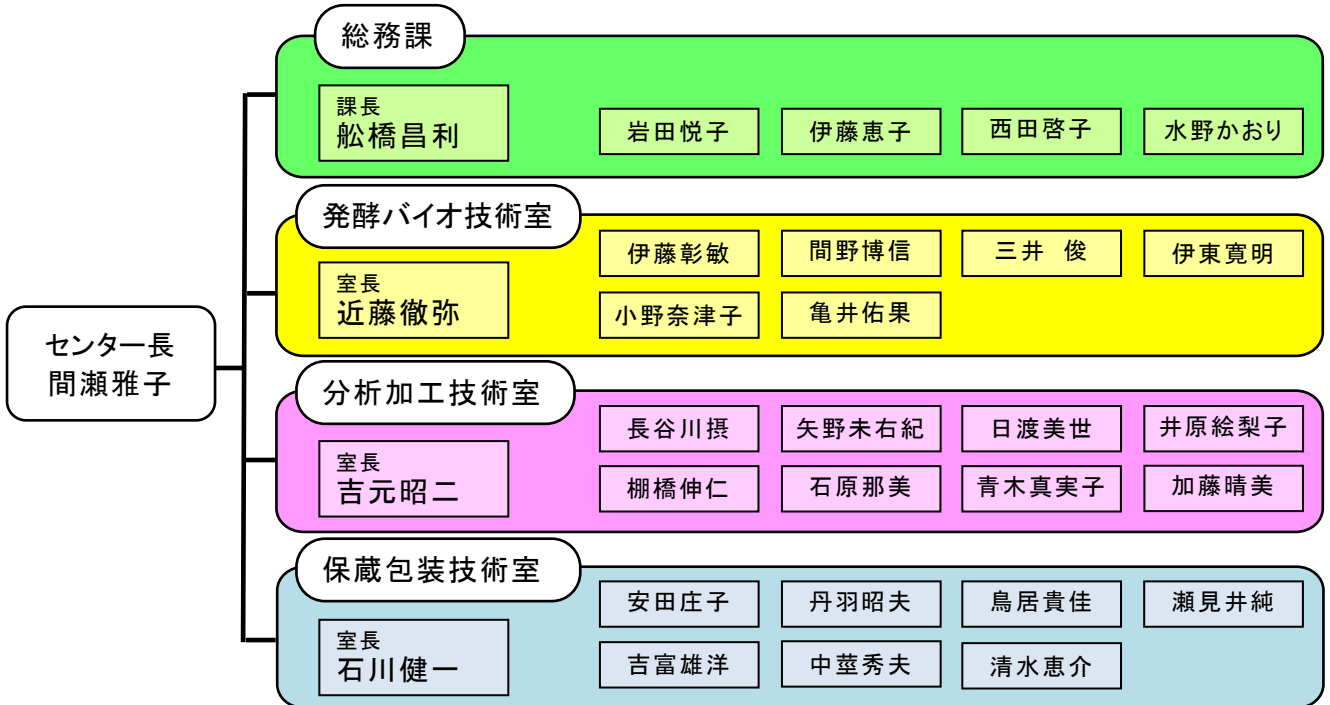
(5) アカエイを原料にした魚醤の開発 (1/1)

－アカエイを原料にした魚醤の開発 (1/1)－

軟骨魚類のアカエイは、漁獲後に時間が経つと魚体中の尿素が分解され、アンモニアが発生し臭くなるため、食用としての加工事例が少ない。水産試験場により筋肉の多いひれなどの利用が進められているが、あらと呼ばれる大部分は利用されていない。魚醤は魚と塩を混合し、魚の持つプロテアーゼによりタンパク質が分解され、うまみ成分が生成する。この方法によりあらから魚醤を製造し、臭いを抑制する方法を明らかにする。

令和3年度 新体制及び人事異動

◇ 令和3年度 新体制（令和3年4月1日現在）



◇ 人事異動

【転入】（ ）：旧所属

センター長	間瀬 雅子（保蔵包装技術室）
分析加工技術室 室長	吉元 昭二（企画連携部企画室）
分析加工技術室 主任	井原 絵梨子（消防保安課）
保蔵包装技術室 室長	石川 健一（分析加工技術室）
保蔵包装技術室 主任（再任用）	中莖 秀夫（副所長）

【転出】（ ）：旧所属

産業技術センター	センター長 石川 敬一（センター長）
産業振興課	主査 三浦 健史（分析加工技術室）
企画連携部企画室	主任研究員 近藤 温子（保蔵包装技術室）

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3年4月19日発行

住所 〒451-0083 名古屋市中区新福寺町 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 : <http://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→

