

あいち産業科学技術総合センター 2022年3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「乾燥シイタケ中のグアニル酸分析のための抽出について」

お 知 ら せ & ト ピ ッ ク ス

● 2022年度「新あいち創造研究開発補助金」の公募が始まりました。

愛知県では、産業空洞化に対応するため、「産業空洞化対策減税基金」を原資として、企業立地及び研究開発・実証実験を支援する補助制度を創設し、2012年度から運用しております。

このうち、次世代自動車や航空宇宙、ロボットなど、今後の成長が見込まれる分野において、企業等が行う研究開発・実証実験を支援し、本県における付加価値の高いモノづくりの維持・拡大につなげることを目的とした補助金制度が「新あいち創造研究開発補助金」です。

詳細は県のWebページ (<https://www.pref.aichi.jp/site/shin-aichi/koubo2022.html>) を参照してください。

【公募期間】

2022年3月18日(金)から4月6日(水)午後5時30分(必着)まで

【応募方法】

公募要領及び事業計画書の様式については、県Webページからダウンロードしてください。

【応募書類について】

(1) 提出に際しては、県Webページにある2022年度の様式を必ず使用してください。

応募書類は、公募要項内の記載上の注意事項(記載例)を必ずご確認の上、できるだけ具体的・定量的、かつ簡潔明瞭に記載してください。

(2) 応募はあいち電子申請・届出システム又はJグランツ(電子申請のみ)になります。

● 愛知県独自の新たな清酒酵母を開発しました。



愛知県酵母を用いた製品

食品工業技術センターが保有・分譲している「愛知県独自の清酒酵母(愛知県酵母)」6株に、リンゴのような華やかな香り(カプロン酸エチル)を多く生成する酵母と、すっきりとした味わいの基となる爽やかな酸味(リンゴ酸)を多く生成する酵母の2株が新たに加わりました。

清酒酵母は、発酵過程でアルコール以外に香气成分や有機酸等、香りや味に関わる様々な成分を作り出します。このため、清

酒の香りや味は、使われている酵母により大きく変わります。この度、特徴の異なる8株の清酒酵母が揃ったことにより、消費者の多様なニーズに応じた清酒の製造が可能になりました。既にいくつかの愛知県酵母を使った清酒が製品化されています。食品工業技術センターでは、今後も愛知県酵母の普及に向け、県内清酒メーカーに技術支援を行っていきます。

本開発成果は、2022年3月19日(土)にアンフォーレ(安城市)で開催された「第1回マルシェと地酒の集い&醗酵物語」において紹介しました。

● 2021年度 研究成果普及講習会が開催されました。

令和4年3月14日、当センター大研修室において、「2021年度研究成果普及講習会」を開催しました。

以下の6題について研究成果を発表しました。

「愛知県産新規酒造好適米「愛知酒128号」の酒米特性評価」

「白醤油の醸造特性の解明」

「機械学習を応用した食品微生物検査における菌叢推定技術の開発」

「あられの製造条件の違いによる物性への影響」

「県産ナスの漬物加工適性評価」

「アカエイを原料にした魚醤の開発」



● オンラインで企業の皆様からの技術相談をお受けします。

あいち産業科学技術総合センターでは、「オンライン会議システム」を使って企業の皆様からの技術相談をお受けします。オンライン会議システムはインターネットを通じて音声と動画、資料などを互いに共有でき、双方向、リアルタイムでコミュニケーションが取れるシステムです。ご利用についてはセンターのWebページ (<http://www.aichi-inst.jp/>) の「技術相談問い合わせ」フォームからお問合せくださるか、各技術センター・試験場へ直接お問合せください。担当する技術職員が、皆様へ連絡して、接続日の事前予約、利用方法の説明をします。

【オンライン会議システムのイメージ】



サンプル、機器等の映像を見ながら
ご相談をお受けします。



複数のセンターから同時にご相談に
対応できます。

● 依頼試験等の手数料のご案内（一部改訂のお知らせ）

当センターでは、事業者の皆様のご依頼により、有料で食品原材料及び製品の分析・試験等を行い、成績書を発行しています。今回、手数料条例の見直しにより、令和4年（2022年）4月1日から依頼試験手数料の一部を改定いたします。主な依頼試験等の手数料につきましては、当センターホームページをご覧ください。

<https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/news/>