

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

2022年4月号

- 今月の内容
- 新任のごあいさつ
 - お知らせ
 - ・ 依頼試験等の手数料のご案内（一部改訂のおしらせ）
 - ・ 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
 - トピックス
 - ・ 令和4年愛知県新酒品評会 表彰式が開催されました。
 - 令和4年度 研究テーマの概要
 - 令和4年度 新体制及び人事異動

新任のごあいさつ

センター長 加藤久也



このたび、4月1日付けで食品工業技術センター長に就任いたしました。新任にあたり、ご挨拶申し上げます。

2020年4月にコロナ禍による最初の緊急事態宣言が発令されて以降、外食や旅行の機会が減少し、巣ごもり需要やテイクアウト需要が増加しました。この「新しい生活様式」において食品産業は、食の安全・安心、衛生、環境への配慮とともに、新たなニーズへの対応も求められています。健康をサポートする機能性表示食品、運動不足対策のための低カロリー飲料あるいは高プロテイン食品、料理の手間のないレトルト食品や冷凍食品など、健康増進、長期保存、利便性をキーワードに開発された新たな商品はアフターコロナの社会においても支持され続けられると思われまます。

2020年工業統計表によれば、愛知県の製造品出荷額等は47兆9,243億円であり、43年連続日本一のものづくり県です。その中心は自動車産業を中心とする輸送用機械器具製造業ですが、食品製造業についても2兆円を超え、全国的にも上位に位置しています。

中長期的に見れば、コロナ禍は終息に向かい、減少した消費活動や産業活動は活発になっていきます。愛知県では、2022年秋にはジブリパークを開業、2026年にはアジア最大のスポーツの祭典であるアジア競技大会を開催するなど世界の注目を集めるビッグプロジェクトを予定しており、愛知ならではの魅力を活かした観光を推進し、地域の活性化に結びつけてまいります。また、当センターにおいても、愛知ブランド品の創出、品質評価方法の検討、災害時対応食品の検討などの研究を実施するとともに地域企業の技術支援機関として、技術相談、依頼試験、人材育成をとおり、当地域の食品産業の振興、食文化の発展に尽くしてまいります。

さて、食品業界に関係する法令等においては、食品衛生法の改正により2021年6月から「HACCPに沿った衛生管理」が義務化、食品表示法の改正により2022年4月からは加工食品に対し原料原産地表示が本格施行されるとともに、食品表示基準の一部改正により成分表示等に係る分析方法の整理や遺伝子組換え表示に関する改正がおこなわれています。これら技術情報や制度改正の情報については、講習会や紙面をとおり、随時情報提供していきたいと考えております。今後とも当センターをご利用いただきますようよろしくお願いいたします。

お知らせ

● 依頼試験等の手数料のご案内（一部改訂のおしらせ）

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、下記の当センターWebページをご覧ください。お気軽に担当者にお尋ね下さい。

https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/news/up_docs/【最終版】R4~手数料改定のお知らせ.pdf

● 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/genmen4.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4年愛知県新酒品評会 表彰式が開催されました。

令和4年4月8日（金）に当センター大研修室にて令和4年愛知県新酒品評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 35点 19場、吟醸酒の部 40点 21場、純米酒の部 32点 17場、本醸造酒の部 19点 11場で、合計126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 内藤醸造（株）
- 吟醸酒の部 丸一酒造（株）
- 純米酒の部 清洲桜醸造（株）
- 本醸造酒の部 金虎酒造（株）



令和4年度 研究テーマの概要

◇特別課題研究

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

－愛知県産新規酒造好適米「愛知酒 128 号」の酒造特性評価(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、これまでの酒米特性評価をもとに、「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。

(2) 清酒成分の網羅的解析に基づく熟成の予測と制御 (2/2)

－機械学習による清酒の熟成の予測と制御(1/1)－

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。そこで、令和3年度に実施した清酒成分の網羅的成分解析の結果を活用し、機械学習により、清酒の熟成を予め予測し制御できるシステムを構築する。

◇経常研究

(1) 糯米品種の違いによる米菓への加工特性の評価 (3/3)

－糯米の特性の違いがあられの製造工程や食感に与える影響の評価 (1/1)－

糯米は品種によって特性が異なり、品種改良により開発された新品種の糯米の中には、米菓への利用実績がない品種も存在している。硬化性が異なる糯米は、あられの食感や、製造工程上の餅生地への加工特性に影響を与える可能性があり、その評価が求められている。本研究では、3品種以上の硬化性の異なる糯米を使用してあられを試作し、あられの物性評価及び官能試験、また餅生地に対しての物性評価も行う。

(2) 蛍光指紋による食用油の品質評価 (1/2)

－蛍光指紋による食用油の品質評価方法の検討 (1/1)－

食品の中には、特定の波長の光（励起光）を照射すると、様々な波長の蛍光を発する物質が含まれていることが多くあり、食品の蛍光指紋の測定により品質評価が行えるとして近年注目されている。油脂の劣化過程においても、蛍光物質の増減等の変化が予想され、蛍光指紋の測定により、油脂の品質を評価できることが期待される。本研究では簡便に多くの情報を得られる蛍光指紋を活用した食用油の品質を評価する方法を検討する。

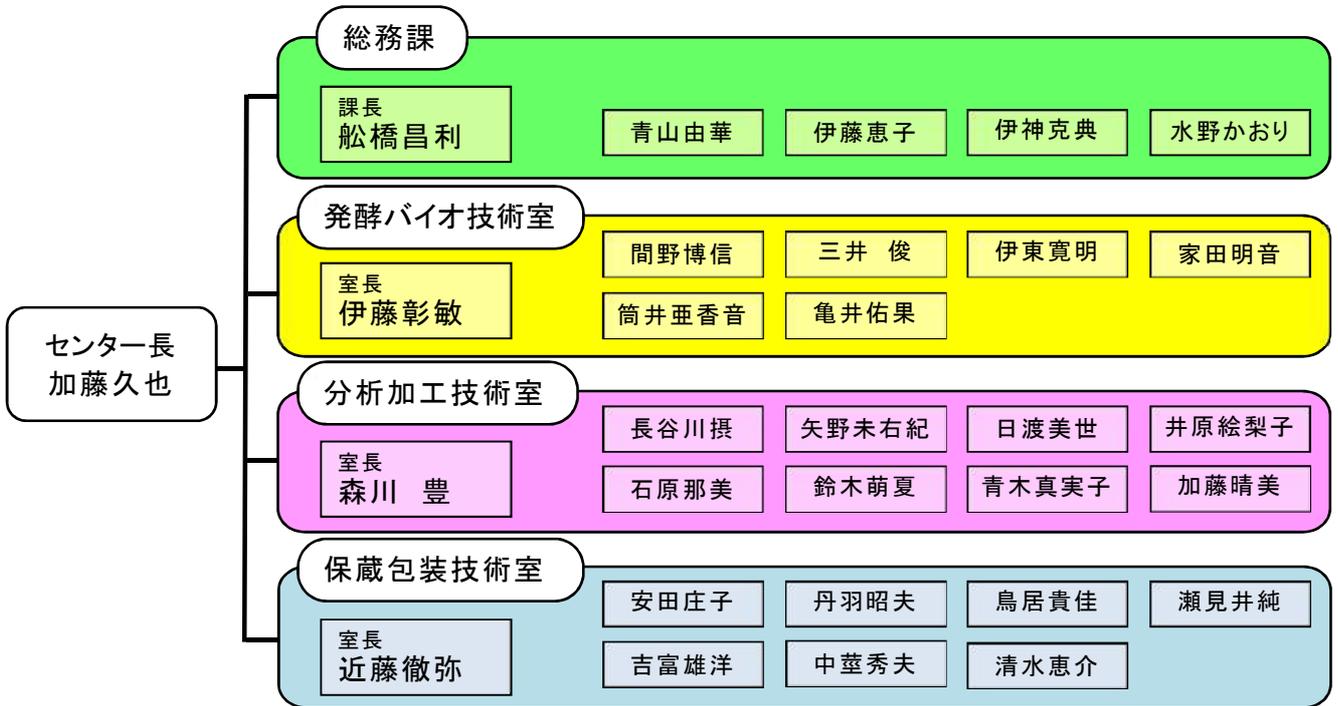
(3) 長期保存用おこわの開発を目的とした県産糯米の加工特性評価 (1/1)

－長期保存用おこわの開発を目的とした県産糯米の加工特性評価 (1/1)－

近年、保存性が高く簡便に喫食が可能な食品への需要が高まっている。そこで本研究では、喫食時に水や加熱が不要で比較的長い期間保存が可能なおこわの開発を目的に、短鎖アミロペクチン米である愛知糯 126 号を含む複数の糯米品種を用いておこわの製造条件を検討する。試作したおこわについては、経時的な品質変化を測定することで各糯米品種の加工特性を評価する。

令和4年度 新体制及び人事異動

◇ 令和4年度 新体制（令和4年4月1日現在）



◇ 人事異動

【転入・新任】（ ）：旧所属

センター長		加藤 久也（共同研究支援部）
総務課	主 査	青山 由華（尾張県民事務所）
発酵バイオ技術室	室 長	伊藤 彰敏（発酵バイオ技術室）
発酵バイオ技術室	技 師	家田 明音（新規採用）
分析加工技術室	室 長	森川 豊（産業技術センター）
分析加工技術室	主任研究員	井原 絵梨子（分析加工技術室）
分析加工技術室	主任研究員	石原 那美（分析加工技術室）
分析加工技術室	技 師	鈴木 萌夏（新規採用）
保蔵包装技術室	室 長	近藤 徹弥（発酵バイオ技術室）

【転出】（ ）：旧所属

あいち産業科学技術総合センター	副所長	間瀬 雅子（センター長）
海部県民事務所		岩田 悦子（総務課）
産業技術センター		吉元 昭二（分析加工技術室）
尾張繊維技術センター		棚橋 伸仁（分析加工技術室）
三河繊維技術センター		石川 健一（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4年4月20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 : <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→

