

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7月号

今月の内容 ● お知らせ

- ・「愛知の発明の日」記念講演会をオンライン開催します
 - ・令和4年度商品製造知識育成講座後期課程スクーリングが開催されました
 - ・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
 - ・食品工業技術センターでは様々な相談に対応しています（事故原因究明編）
- ### ● 技術解説「愛知県の酒類製造特区」

お 知 ら せ

●「愛知の発明の日」記念講演会をオンライン開催します

愛知県では、生涯にわたり数多くの発明をなし、この地域の産業の礎を築いた豊田佐吉翁が明治31年に日本最初の動力織機の特許を取得した8月1日を「愛知の発明の日」と定め、発明や知的財産を大切にする気運の醸成に努めています。

この度、「愛知の発明の日」記念講演会をオンラインで開催します。「愛知の発明の日」記念講演会では、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に向けた研究開発と、ヒット商品を生み出す知財戦略について、それぞれの分野で活躍されているお二人から御講演をいただきます。参加費無料となっていますので、是非ご参加ください。

【日時】2022年8月1日（月曜日）午後1時30分から午後4時まで

【開催形式】オンライン配信（YouTube Live）※録画

【内容】講演(1)「愛知から大阪へ～万博の取組みが研究開発のエンジンとなる」

株式会社シンク・コミュニケーションズ代表取締役

2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）会場運営プロデューサー

石川勝 氏

講演(2)「ヒット商品に学ぶ知財戦略“知的財産なしに語れない大ヒット商品の物語”」

元日清食品ホールディングス株式会社 知的財産部長 加藤正樹 氏

【定員】200名（要事前申込み、申込先着順）

【参加費】無料（ただし、通信費は自己負担となります）

【申込方法】申込専用フォームからお申込み下さい。

もしくは、申込書に必要事項を記載のうえ、FAXでもお申込み頂けます。

※申込書については、下記チラシ裏面にございます。

「愛知の発明の日」記念講演会チラシ [PDF ファイル/1.53MB]

<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/423293.pdf>

※申込者には、講演会の2日前までに視聴用 URL をメールでお送りします。

※定員に達し次第、受付を終了します。

【申し込み期限】2022年7月22日（金曜日）

【問合せ先】愛知県経済産業局産業部産業科学技術課研究開発支援グループ

TEL:052-954-6410（ダイヤルイン）

●令和4年度商品製造知識育成講座後期課程スクーリングが開催されました

商品製造知識育成講座後期課程スクーリング（主催：日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合）が、コロナ対策として受講生を2班に分けて、6月15日から17日、22日から24日の日程で、当センターで開催されました。

この研修は、愛知県を中心に、岐阜県、三重県及び静岡県の酒造メーカーの技術的人材育成を目的として毎年開催されているもので、今年度は、18名の参加がありました。

名古屋国税局鑑定官室及び当センター職員により、微生物実習（培養、顕微鏡）、原料米分析、活性炭処理実習、きき酒実習、分析実習（ふひょう分析、滴定）を行いました。



活性炭処理実習の様子

●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/genmen4.html>

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

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7月6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→



事故原因究明のために

◎食品混入異物の顕微鏡による形態観察

Q：小麦粉の袋の中にゴマ粒のような物が入っていました。
これが何か知りたいのですが。

A：顕微鏡で拡大したところ、タバコシバンムシと考えられました。

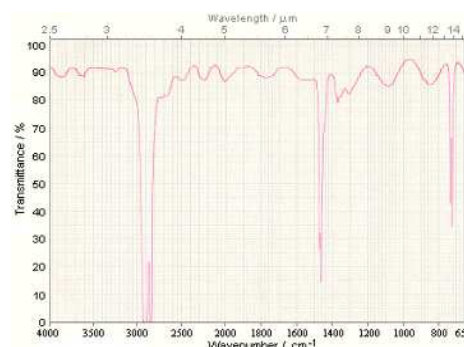


試験の項目	試験手数料	試験の概要
顕微鏡観察	2,700 円	顕微鏡を使用して試料の特徴を観察します。
光学顕微鏡写真撮影	7,700 円	拡大写真を撮影します。

◎機器分析による食品混入異物の同定

Q：製品の中にプラスチック様の異物があり、顕微鏡で観察したところ、フィルムの切れ端のようでした。この材質が何かわかりますか。

A：赤外分光光度計で測定したところ、材質はポリチレンの可能性が考えられ、この製品に使用されていた包装資材等が何らかの原因で、製品に混入したものと推測されました。



試験の項目	試験手数料	試験の概要
赤外分光法	11,600 円	主に有機物の化学的な構造を推定します。
元素分析	11,600 円	主に無機物の組成を推定します。

◎食品包装材料の性能評価

Q：スナック菓子の包装用フィルムを別の会社のフィルムに変更したところ、保管中に油の酸化臭が生じる事故が発生しました。この原因を知りたいのですが。

A：フィルムの酸素と水蒸気の透過度を調べたところ、フィルムの特性が仕様と異なり、酸素、水蒸気を通しやすく、油分の劣化が早まった事故でした。



試験の項目	試験手数料	試験の概要
酸素透過度	17,000 円	等圧法（JIS K 7126-2）で測定します。
水蒸気透過度	17,000 円	感湿センサ法（JIS K 7129-1）で測定します。