

あいち産業科学技術総合センター 2022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について
 - ・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
 - ・県内各市から依頼試験手数料の補助を受けられます
 - ・親子体験教室「不思議な卵を作ろう」を開催しました
 - ・「2022年度 愛知のふるさと食品コンテスト」が開催されました
 - ・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（商品開発編）
- ## ● 技術解説「油脂の酸化に及ぼす光の影響」

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令和5年3月31日（金）まで50%減免します。

詳細は、下記の愛知県 Web サイトをご覧ください。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

●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。

●県内各市から依頼試験手数料の補助を受けられます

愛知県内の8市（安城市、一宮市、岩倉市、大府市、岡崎市、春日井市、刈谷市、小牧市）では依頼試験手数料に対する企業向け補助制度を設けています。この制度を活用すれば、依頼試験手数料の自己負担を減額できます。

詳細は各市町村窓口にお問い合わせるか、各制度紹介 Web ページでご確認ください。

●親子体験教室「不思議な卵を作ろう」を開催しました。

愛知県では、この地域の産業の礎を築いた豊田佐吉翁が1898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、広く県民の皆様に発明や知的財産の重要性を考えていただく機会としています。そこで、食品工業技術センターでは、「愛知の発明の日」協賛行事として、7月28日（木）に親子体験教室を開催しました。

卵（鶏卵やいくら）の構造についてクイズを交えて座学で学んだ後、黄身と白身が反転したゆで卵やアルギン酸カルシウムを使ったカラフルな色の人工いくらを作りました。



●「2022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、2022年8月3日（水）に「2022年度愛知のふるさと食品コンテスト」を開催しました。応募のあった44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、「愛知のキムチ」（大日食品株式会社）を最優秀賞（知事賞）、「金トビ細切りざるうどん」（株式会社金トビ志賀）と「ささ屋の深海味（しんかいみ）ラーメン」（株式会社笹やGroup）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/r4hurusato-kekka.html>

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8月16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→



●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（商品開発編）

商品開発のために

◎味、香りなどの官能検査

- Q：新製品の開発のため、原材料の配合が異なる3種類のうどん用麺A、B、Cを開発しました。どの麺が消費者に好まれるか知りたいのですが。
- A：パネリストによる官能審査の結果、Aの麺が「のどごし」、「歯ごたえ」で高い評価を受けました。



試験の項目	試験手数料	試験の概要
官能試験	6,700円～	人の五感により食品を評価します。
(評価人数、項目数により料金が異なります。)		

◎柔らかさ、歯ごたえなどの物性評価

- Q：原材料の種類や配合を工夫し、従来製品より歯ごたえが優れた蒲鉾を開発しました。歯ごたえの違いを、人の感覚に頼らないデータとして測定できるでしょうか。
- A：物性測定装置を用いた破断強度の測定で、従来品との違いを客観的な数値として裏付けることができます。



試験の項目	試験手数料	試験の概要
レオメータ法	13,400円	食品の破断強度を測定します。
RVA法	4,700円	デンプン等の粘度を測定します。

◎賞味、消費期限設定について

- Q：新製品の賞味、消費期限を設定したいのですが、どのような試験を行えばよいのでしょうか。
- A：製品を保存したのち、外観観察、微生物、油脂の過酸化価、酸価などの試験を行います。その結果から賞味、消費期限を設定します。一部の試験においては、保存温度を上げるなど劣化を促進させて試験期間を短縮できるものもあります。



試験の項目	試験手数料	試験の概要
保存試験 (恒温器)	2,000円 (30日につき)	試料を一定温度で一定期間保存します。
過酸化価	7,500円	油脂の酸化度合いを測定します。
酸価	5,400円	油脂の分解度合いを測定します