

- 今月の内容
- お知らせ
  - 令和6年度 研究テーマの概要
  - 令和6年度 新体制及び人事異動
  - 依頼試験等手数料のご案内

## お知らせ

### ●令和6年愛知県新酒品評会 表彰式が開催されました。

令和6年4月2日（火）に当センター大研修室にて令和6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21場、吟醸酒の部 34点18場、純米酒の部 29点16場、本醸造酒の部 16点10場で、合計114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 関谷醸造（株）本社
- 吟醸酒の部 中埜酒造（株）
- 純米酒の部 金虎酒造（株）
- 本醸造酒の部 清州桜醸造（株）



## 令和6年度 研究テーマの概要

### ◇特別課題研究

#### （1）溜醤油醸造用乳酸菌スターターセットの開発（2/2）

～実生産規模のテスト生産による優良な溜醤油醸造用乳酸菌スターター株の選抜（1/1）～

近年、醤油醸造では優れた醸造特性を有する耐塩性乳酸菌 *Tetragenococcus halophilus* をスターター（種菌）として諸味に添加することで、醤油品質の向上を図る取り組みが行われている。しかし、同じ菌株を使用し続けると工場にバクテリオファージが発生し、発酵不全が生じてしまう。そこで、バクテリオファージへの感受性が異なる菌株を複数用意し、ローテーションで使用することで、安定的な品質向上を実現する。

（県単事業）

#### （2）女性の不調を未病段階で検査し健康改善プランをレコメンドする検査サービスの開発（2/3）

女性は年齢に応じて女性ホルモンの分泌量が変化することで、生涯を通じて様々な健康課題を抱えている。本研究では、ライフステージごとの女性の不調に対する網羅的な未病検査サービスの開発を目的とし、女性の尿中代謝物（アミノ酸・有機酸等）の分析条件の検討を行う。また、被験者1000名のモニター試験を行い、回収された尿検体の成分分析と機械学

習により未病の指標となるマーカー物質の解析を行う。

[経済産業省 成長型中小企業等研究開発支援事業 (Go-Tech) ]

### (3) 人工シデロフォア技術を用いた大腸菌群検出技術・装置の開発(1/1)

HACCP の考えを取り入れた衛生管理に関する中小規模の食品製造業への負担は小さくなく、簡便・迅速かつ安価に行うことが可能な大腸菌群検査技術へのニーズが高まっている。本研究では、人工シデロフォアによる微生物固定化技術を利用した、従来の大腸菌群検査よりも迅速で安価な検査技術の開発を目指す。

[ (公財) 科学技術交流財団 知の拠点あいち重点研究プロジェクト (IV期) ]

## ◇経常研究

### (1) 愛知県産新規糯米品種「やわ恋もち」のみりん醸造特性評価 (1/1)

新規糯米品種「やわ恋もち」は老化しにくいことを特徴としており、デンプン構造が単調であることから、既存みりんとは呈味性が異なる可能性も示唆され、新たな利用が見込まれる(品質差別化)。本研究では、「やわ恋もち」と既存の品種の糯米を使用したみりんについて、原料処理の最適値設定、糯米溶解評価系の構築、製成みりんの糖組成評価を行う。

### (2) 原料米の違いによる甘酒の特性評価 (1/1)

麴甘酒の原材料として粳米より糯米を用いた方が甘くなるといわれているが、なぜ甘くなるのかのメカニズムの解明や詳細な成分比較等の報告はほとんどなされていない。そこで本研究では、一般的な粳米、糯米の品種及び短鎖アミロペクチン米「やわ恋もち」を用いて、甘酒製造における糖化経過を明らかにし、各々で得られた甘酒の糖、有機酸、アミノ酸の分析を行うことにより、原料米の違いによる特徴を見出すことを目指す。

### (3) でんぷん分解性乳酸菌による発酵小豆の開発 (1/1)

近年、小豆に米麴を添加することによって作られる発酵餡などの小豆食品が流行している。しかし、米麴を使用した発酵餡は、麴由来の匂いを異臭に感じる人がいる他、米麴の原料である米の混入も避けられない。そこで、本研究では米麴ではなく、でんぷん分解性を有した乳酸菌を用いることによって、米麴を使用しない小豆のみを原料とする発酵小豆の開発を試みる。

### (4) マグネシウム量が魚醤醸造に及ぼす影響 (1/1)

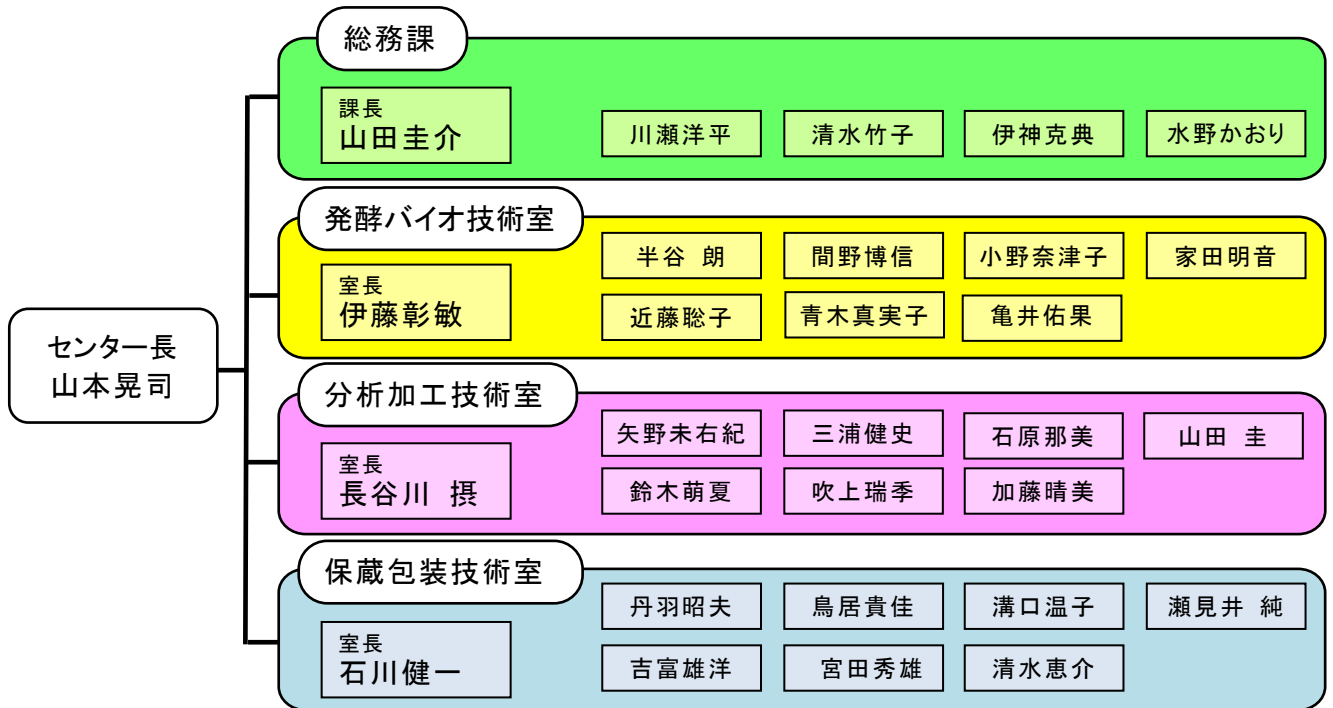
魚醤は、製造中に魚などが持つプロテアーゼによりうま味成分のアミノ酸が生成するが、これには長い期間が必要である。高温で醸造を行う温醸やプロテアーゼの添加により醸造期間短縮が期待できるが、前者は熱による品質・収率への影響のほか、設備投資が必要などにより高コストとなる可能性があり、後者も高コストとなる可能性がある。そこでマグネシウム量など醸造期間短縮を期待できる醸造条件を追求する。

### (5) X線CTによるチョコレート造形物の観察(1/1)

X線CT技術は、そのままの形状を観察して強度不足箇所を特定するための効果的な技術になりえるが、CT撮影中に被写体温度が上がるため、チョコレート造形物の場合は溶けてしまうことがあり、そのままの形状を観察することは困難である。そこで、チョコレート造形物のそのままの形状を撮影するため、X線CT撮影中に被写体温度の上昇を簡易に抑制する方法を確立する。

## 令和6年度 新体制及び人事異動

### ◇ 令和6年度 新体制



### ◇ 人事異動

#### 【転入】 ( ) : 旧所属

総務課	課 長	山田 圭介 (尾張繊維技術センター)
総務課	主 事	清水 竹子
発酵バイオ技術室	技 師	青木 真実子 (分析加工技術室)
発酵バイオ技術室	技 師	近藤 聡子 (新規採用)

#### 【転出】 ( ) : 旧所属

公益財団法人あいち産業振興機構	事務局次長	福田 充雄 (総務課)
産業科学技術総合センター		
常滑窯業試験場	主 査	青山 由華 (総務課)
尾張繊維技術センター	主任研究員	伊東 寛明 (発酵バイオ技術室)

## 依頼試験等手数料のご案内

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、その結果を成績書でご報告しています。主な依頼試験等の手数料につきましては、以下のとおりですので参考にして下さい。また、これ以外の分析・試験項目等に関しましては、お気軽に担当者にお尋ね下さい。

分析・試験項目	細項目等		金額
栄養成分6項目	水分、灰分、たんぱく質、脂質、炭水化物、エネルギー		¥15,300
栄養成分7項目	栄養成分6項目+ナトリウム		¥20,000
栄養成分8項目	栄養成分7項目+食物繊維		¥48,700
微生物菌数の測定	生菌数、一般細菌数	1測定につき	¥3,500
	かび、酵母、細菌などの菌数、乳酸菌数		¥5,500
微生物の試験	大腸菌群の定性試験	1試験につき	¥10,900
異物試験	顕微鏡的観察	1試料につき	¥2,700
	化学的物理的处理を要するもの		¥5,600
顕微鏡等によるもの (写真1枚付き)	光学顕微鏡によるもの	1測定につき	¥7,700～
	電子顕微鏡によるもの		¥18,000～
化学特性に関するもの	灰分、水分、pH		¥2,600
機器分析	赤外部分光法		¥11,600
	元素分析		¥11,600～
	酸素透過度、水蒸気透過度		¥17,000
食品工学的試験	凍結乾燥		1試験につき
保存試験	恒温器によるもの	1試料30日につき	¥2,000～¥11,400
不溶性固形分、酸度、アミノ態窒素、全窒素	各種 1成分につき		¥2,600
脂質、食塩(灰化法)、全糖			¥4,700
食物繊維			¥28,700
酸価(AV)			¥5,400
過酸化価(POV)			¥7,500
鉄、ナトリウム、カリウム、カルシウム			¥7,500～14,100
ビタミン類各種			¥12,600～
定性分析			¥1,500～

(令和4年4月1日～)

編集・発行		令和6年4月19日発行	
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			
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	: <a href="https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/">https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/</a> E-mail: <a href="mailto:shokuhin@aichi-inst.jp">shokuhin@aichi-inst.jp</a>		
	※(at)は@に置き換えてください。		
	フルカラーのweb版センターニュースはこちらから→		

