

あいち産業科学技術総合センター 2024年8月号

食品工業技術センターニュース

今月の内容 ●トピックス

- ・親子体験教室「甘酒づくり&麴パワーでお絵かき」を開催しました
- ・「2024年度 愛知のふるさと食品コンテスト」が開催されました
- ・東海学園大学「食品開発専攻」のみなさんが見学に訪れました

●技術解説

「溜醤油の調理特性の解明」

トピックス

●親子体験教室「甘酒づくり&麴パワーでお絵かき」を開催しました

豊田佐吉が最初の動力織機の特許を取得した明治31年8月1日にちなんで、愛知県では8月1日を「愛知の発明の日」と定め、この日を中心とした夏休み期間に、広く県民の皆様へ知的財産の重要性について考えていただく機会として様々なイベントを行っています。

食品工業技術センターでは、7月25日（木）に小中学生とその保護者7組にご参加頂き、モノづくりの体験教室を開催しました。

麴菌や酵素について学習し、麴を原料とした甘酒を、親子で協力しながら実際に作って頂きました。甘酒の糖化にかかる時間を利用して、麴の酵素「アミラーゼ」の働きでブドウ糖ができ、甘酒が甘くなることをBrix計により数値で確認しました。麴液を使ったお絵描き体験では、麴液中のアミラーゼの作用でデンプンが分解された部分はヨウ素液で染まらないことを実験により体感し、ヨウ素デンプン反応について知識を深めて頂きました。



●「2024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、8月1日（木）に「2024年度 愛知のふるさと食品コンテスト」を開催しました。出品のあった28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、「岡崎おうはん焼鳥缶（しょうゆだれ味）」（株式会社太田商店）を最優秀賞（知事

賞)、「Rize」(株式会社 ideai (アイデア!))と「背徳のいか塩辛」(山本水産株式会社)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/r6hurusato-kekka.html>



「岡崎おうはん焼鳥缶」



「Rize」

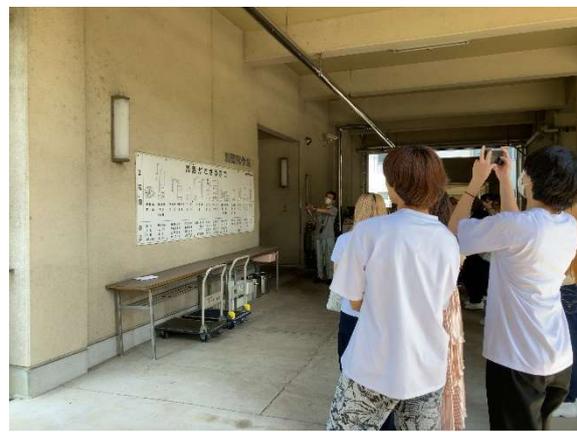
(米麴ビールテイスト飲料)



「背徳のいか塩辛」

● 東海学園大学「食品開発専攻」のみなさんが見学に訪れました

夏休み期間中の8月2日(金)に、令和5年4月より新設された東海学園大学健康学部「食品開発専攻」の1年生48名が当センターに来訪されました。愛知県の食品産業の現況、当センターの試験研究に関する取組や企業への技術支援について学んで頂きました。また、食品開発に関する知識を深めていただくため、食品の試験研究で活用される分析機器や設備、酒類試作室などの施設見学を行いました。



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6年8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 : <https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: [shokuhin\(at\)aichi-inst.jp](mailto:shokuhin(at)aichi-inst.jp)

※(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→

