

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

2024年9月号

今月の内容 ● お知らせ

- ・発酵食品ワールドに出展します
- トピックス
- ・当センター職員が学会にて研究成果を発表しました
- 技術解説「食品における Brix について」

お 知 ら せ

●発酵食品ワールドに出展します

食品工業技術センターは、2024年10月23日（水）、24日（木）にAichi Sky Expo（愛知県国際展示場）にて開催されるFOOD STYLE Chubu 2024と同時開催の発酵食品ワールドに出展します。

詳細は発酵食品ワールド Web ページ <https://foodstyle.jp/chubu/fermentedfood/> をご覧ください。



ト ピ ッ ク ス

●当センター職員が学会にて研究成果を発表しました

	演 題	発表者	大 会 名	期 間
(1)	短鎖アミロペクチン米を利用した求肥の低温における物性の特性評価	長谷川 撰	日本食品科学工学会 第71回大会 ※注	R6.8.29～ 8.31
(2)	蛍光指紋法による油脂の品質評価	石原那美		
(3)	製パンにおける白醬油添加効果の明確化	間野博信		

※注：本大会は、台風接近に伴い対面での開催が中止となりました。発表内容にご関心がありましたら、当センターまでお気軽にお問い合わせください。

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9月18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

※(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→

