あいち産業科学技術総合センター **2025年10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

- ・食品工業技術センター改修工事のご案内(再掲)
- 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
 - ・令和7年度酒造技術者研修(座学)が開催されました
- 技術解説「酒米の高温障害とその対策」

お知らせ

●食品工業技術センター改修工事のご案内(再掲)

愛知県では県有施設を維持、更新するにあたり、長寿命化計画を策定し、施設の長寿命化を図ることとしています。このたび、同計画に基づき下記のとおり食品工業技術センターの長寿命化改修工事を行うこととなりました。工事期間中、利用者の皆様方には、ご不便等をお掛けしますが、ご理解、ご協力をお願いいたします。

- 1 改修工事の概要
 - (1)実施期間 令和7年10月1日から令和8年12月まで(予定)
 - (2)工事内容 本館棟、試作棟の外部改修、内部改修
- 2 改修工事に伴う業務への影響
 - (1)技術相談・指導業務

原則、影響はありませんが、試験設備を使用する技術相談及び指導につきましては制限されることがあります。

(2)依頼分析·試験業務

試験設備の使用が制限される期間がありますので、試験期間が遅延する可能性があります。 分析や試験をご依頼される前に一度ご相談ください。

(3)研修生の受入

研修内容、使用する試験設備等により対応できない場合がありますので、希望される際は ご相談ください。

(4)講演会、講習会

工事期間中、センター内施設が原則使用できないこともあります。他会場の利用あるいは オンライン形式での開催を検討します。

3 問い合わせ先

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総務課 電話052-325-8091

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
溜醤油の調理特性の解明	間野博信	第 93 回醬油研究発表会	2025年10月16日

●令和7年度酒造技術者研修(座学)が開催されました

酒造技術者研修(主催:日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合)が 10 月 16 日 (木)、17 日(金)、23 日(木)、24 日(金)の4日間にわたり、当センターで開催されました。この研修は、愛知県及び東海3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11名の参加がありました。当センターの職員の他、名古屋国税局鑑定官室をはじめ、岐阜県食品科学研究所、三重県工業研究所、清洲桜醸造(株)、天野エンザイム(株)、アドバンテック東洋(株)から講師を招きました。「原料処理」、「醸造微生物」、「製麹」、「酒母」、「もろみ」、「醸造用酵素」、「ろ過」、「吟醸酒製造」といった清酒製造に関する各論について座学が実施されました。また、清酒の分析や官能審査の実習を行い、知識を深めて頂きました。





講義聴講

官能評価実習

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7年10月27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→ 📆