

あいち産業科学技術総合センター 2026年2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

- ・ 2025年度研究成果普及講習会の参加者を募集します
- トピックス
 - ・ 2026年度の外部資金による研究助成事業に採択されました。
- 技術解説「微生物同定試験による変敗した食品の原因解明」

お 知 ら せ

● 2025年度研究成果普及講習会の参加者を募集します

食品工業技術センターで実施の研究課題について、成果普及講習会を以下のとおり開催します。また、特別講演では、一般社団法人食品科学技術機構の今城敏代表理事を招き、FSMA（米国食品安全強化法）対応のために求められる新しい危害予防管理手法 HARPC（ハーブシー）についてご講演いただきます。

多くの皆様の御参加をお待ちしています。

【日 時】 2026年3月9日（月） 午後1時30分から午後5時

【場 所】 食品工業技術センター 大研修室

【主 催】 食品工業技術センター、包装食品技術協会

【参加費】 無料

【内 容】

○特別講演

中小企業のための HARPC 実務 — HACCP との違いと FSMA 対応のポイント

一般社団法人食品科学技術機構 代表理事／食品安全技術センター 代表 今城 敏 氏

○2026年度新あいち創造研究開発補助金の公募説明

○研究成果発表

- ・ 溜醤油醸造用乳酸菌スターターセットの開発
- ・ 純米系清酒の熟成過程における成分変化について
- ・ 蛍光指紋法による揚げ油の劣化指標値の推定
- ・ セルロース加工品の和菓子利用に向けた特性評価
- ・ 魚醤の旨味評価に関する研究

【定 員】 50名（申込先着順）

【参加申込】 Web ページ、メール又は FAX

URL : <https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/other/seminar/> →

メール : [shokuhin-seminar\(at\)aichi-inst.jp](mailto:shokuhin-seminar@aiichi-inst.jp) FAX : 052-532-5791

※(at)は@に置き換えてください。

詳細は Web ページ掲載の案内チラシ PDF をご覧下さい。



トピックス

●2026年度の外部資金による研究助成事業に採択されました。

次の課題が採択されました。2026年度の特別課題研究として取り組みます。

- でんぷん分解性乳酸菌との共発酵による新規機能性小豆製品の開発【（公財）日本豆類協会
令和8年度豆類振興事業調査研究事業費（雑豆需要促進研究）】

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8年2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 : <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→

