

(1) 特別課題研究

MALDI-TOF MS 微生物同定システムの食品衛生管理への活用 (2/2)			NO. 29
MALDI-TOF MS 微生物同定システムの食品衛生管理への活用 (2/2)			
研究機関／担当者	食品工業技術センター	日渡 美世、三浦 健史、工藤 尚子	
研究の概要	研究の内容	食品業界において、MALDI-TOF MS 微生物同定システムの活用を進めるためには、未同定の種を含めた解析方法の確立、及びデータベースの拡充を進める必要がある。本研究では、初年度に確立された手法に基づき、生菓子工場からの細菌の分離と MALDI-TOF MS 微生物同定システムによる分析を進める。複数の生菓子工場を対象とし、細菌が危害要因となりうる製造工程における細菌種の分布を明らかにする。	
	研究の目標	MALDI-TOF MS 微生物同定システムを活用し、複数の生菓子工場で共通して検出される菌種を明らかにする。さらに、DNA 塩基配列による種の同定と併用することにより、データベースとして拡充すべき菌種を特定する。	
	備考	〔県〕 あいち産業科学技術総合センター管理運営事業費	

失われた飲食文化の復活と現代に問いかけるその意義 (2/4)			NO. 31
占城米の米質及び製麴特性評価 (1/1)			
研究機関／担当者	食品工業技術センター	伊藤 彰敏	
研究の概要	研究の内容	我が国の食文化史の原点である室町時代の飲食の嗜好を古記録、絵巻及び文学作品から調査抽出し、当時飲酒されていた「日本酒」を復活させる。原料米にはこれまで検討されてこなかった古代米「占城米」を使用し、その米質特性、製麴特性及び醸造特性を評価する。	
	研究の目標	室町史や江戸版本史である「御酒之日記」及び「和漢三才図絵」に記されている「重醸酒」を再現する。	
	備考	〔独〕 日本学術振興会 課題設定による先導的人文学・社会科学研究推進事業（領域開拓プログラム）	

(2) 経常研究

国産小麦を用いた白醤油醸造に関する研究 (1/2)			NO. 12
原料小麦と白醤油醸造の相関に関する研究 (1/1)			
研究機関／担当者	食品工業技術センター	小野 奈津子、幅 靖志、間野 博信	
研究の概要	小麦を主原料とする白醤油は、愛知県の特産品である。原料小麦は生産量も多く、積極的に品種開発が行われている。近年、国産小麦を用いて白醤油を醸造したいとの企業ニーズが高まっている。本研究では、国産小麦、従来使用外国産小麦について、原料小麦、白醤油麹、白醤油の各々の段階で特性を評価し、これらの相関を把握する。それをもとに国産小麦を用いて望ましい高品質の白醤油を醸造する方法を確立する。		

超短鎖アミロペクチン米の和菓子原料としての加工適性評価 (2/2)			NO. 13
うるち米品種の米粉の特性が和菓子の物性に及ぼす影響の評価 (1/1)			
研究機関／担当者	食品工業技術センター	矢野 未右紀、長谷川 摂、三浦 健史	
研究の概要	農総試において開発中の「超短鎖アミロペクチン米」は、白飯や餅、米粉パンが硬くなりにくい形質の米である。本研究では、本新形質米の和菓子への用途利用を図るため、示差走査熱量測定、糊化特性評価、レオロジー評価等を行うことによって、米粉の糊化・老化特性を解明し、和菓子の製品特性に応じた製造技術の構築に活用することを目指す。		

災害対応食品の高品質化 (1/3)		NO. 14
災害時向け備蓄食品の風味の変動 (1/1)		
研究機関／担当者	食品工業技術センター	長谷川 摂、日渡 美世、棚橋 伸仁
研究の概要	大規模災害に備えた家庭内での備蓄を促すためには、備蓄食の風味の変化が良好でなければならず、また、ライフラインの制約がある災害時において日常食と比べて遜色のない風味であることが望まれる。そこで、備蓄食の嗜好性の向上に向け、物性やにおいの改変などによる食品の嗜好性の変化を解析する。	

異物検出装置の装置特性の検証 (2/2)		NO. 15
近赤外異物検出装置の異物検出特性の最適化 (2/2)		
研究機関／担当者	食品工業技術センター	市毛 将司、鳥居 貴佳、近藤 温子
研究の概要	「食の安心・安全技術開発プロジェクト」により試作・開発してきた NIR（近赤外）式の食品異物検出装置を普及させ食品製造企業への導入を進めるため、光源波長を長波長側にシフトさせ偏光状態を最適化した場合の異物検出特性を明らかにする。高精度・迅速・安価な検査手法を提供することで、食品中の異物に関するクレームの減少に資する。	

畜水産食品の調理加工による品質改良に関する研究 (2/2)		NO. 16
発酵調味料タンパク分解酵素による調理加工の制御 (1/1)		
研究機関／担当者	食品工業技術センター	丹羽 昭夫、半谷 朗、安田 庄子
研究の概要	現在介護食品などを提供する食事提供サービス企業などで多様な食感の食品の製造が行われており、食品物性を制御する技術が求められている。呈味性の向上に使用される発酵調味料には、麹菌等に由来するタンパク分解酵素が残存していることがあり、タンパク質を主な構成成分とする畜水産食品の物性改変に活用できる。タンパク分解酵素が畜水産食品の物性に及ぼす影響を調査し、望ましい物性とするための指標を提供する。	