

(1) 特別課題研究

愛知県産新規酒造好適米「愛知酒 128 号」の清酒製造特性 (2/2)		NO. 8
愛知県産新規酒造好適米「愛知酒 128 号」の酒造特性評価 (1/1)		
研究機関／担当者	食品工業技術センター	伊東 寛明、三井 俊
研究の概要	研究の内容	愛知県農業総合試験場で新たに育種開発された「愛知酒 128 号」は、タンパク質含量が低いことを特徴とし、既存の県産酒造好適米である「若水」、「夢山水」及び「夢吟香」とは、酒質の異なる清酒の開発が期待される。本研究では、これまでの酒米特性評価をもとに、「愛知酒 128 号」の清酒製造特性を精査し、新規な愛知ブランド清酒の創出を試みる。
	研究の目標	「愛知酒 128 号」の酒造特性を数値化し、清酒製造指針を確立する。
	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

清酒成分の網羅的解析に基づく熟成の予測と制御 (2/2)		NO. 9
機械学習による清酒の熟成の予測と制御 (1/1)		
研究機関／担当者	食品工業技術センター	近藤 徹弥、伊藤 彰敏、三井 俊、伊東 寛明
研究の概要	研究の内容	清酒に含まれる多種多様な成分は貯蔵環境によって複雑に変化するため、適熟の時期や熟成後の味や香りの品質を的確に予測することは非常に困難である。そこで、令和3年度に実施した清酒成分の網羅的成分解析の結果を活用し、機械学習により、清酒の熟成を予め予測し制御できるシステムを構築する。
	研究の目標	貯蔵前の段階で貯蔵中の成分変化の予測を可能にするシステムの構築を目指す。
	備考	[ (公財) 人工知能研究振興財団 ] 人工知能研究助成

(2) 経常研究

糯米品種の違いによる米菓への加工特性の評価 (3/3)		NO. 20
糯米の特性の違いがあられの製造工程や食感に与える影響の評価 (1/1)		
研究機関／担当者	食品工業技術センター	井原 絵梨子、長谷川 撰、矢野 未右紀、鈴木 萌夏
研究の概要	糯米は品種によって特性が異なり、品種改良により開発された新品種の糯米の中には、米菓への利用実績がない品種も存在している。硬化性が異なる糯米は、あられの食感や、製造工程上の餅生地への加工特性に影響を与える可能性があり、その評価が求められている。本研究では、3品種以上の硬化性の異なる糯米を使用してあられを試作し、あられの物性評価及び官能試験、また餅生地に対しての物性評価も行う。	

蛍光指紋による食用油の品質評価 (1/2)		NO. 21
蛍光指紋による食用油の品質評価方法の検討 (1/1)		
研究機関／担当者	食品工業技術センター	石原 那美、日渡 美世
研究の概要	食品の中には、特定の波長の光（励起光）を照射すると、様々な波長の蛍光を発生する物質が含まれていることが多くあり、食品の蛍光指紋の測定により品質評価が行えるとして近年注目されている。油脂の劣化過程においても、蛍光物質の増減等の変化が予想され、蛍光指紋の測定により、油脂の品質を評価できることが期待される。本研究では簡便に多くの情報を得られる蛍光指紋を活用した食用油の品質を評価する方法を検討する。	

長期保存用おこわの開発を目的とした県産糯米の加工特性評価 (1/1)		NO. 22
長期保存用おこわの開発を目的とした県産糯米の加工特性評価 (1/1)		
研究機関／担当者	食品工業技術センター	瀬見井 純、鳥居 貴佳
研究の概要	近年、保存性が高く簡便に喫食が可能な食品への需要が高まっている。そこで本研究では、喫食時に水や加熱が不要で比較的長い期間保存が可能なおこわの開発を目的に、短鎖アミロペクチン米である愛知糯126号を含む複数の糯米品種を用いておこわの製造条件を検討する。試作したおこわについては、経時的な品質変化を測定することで各糯米品種の加工特性を評価する。	