

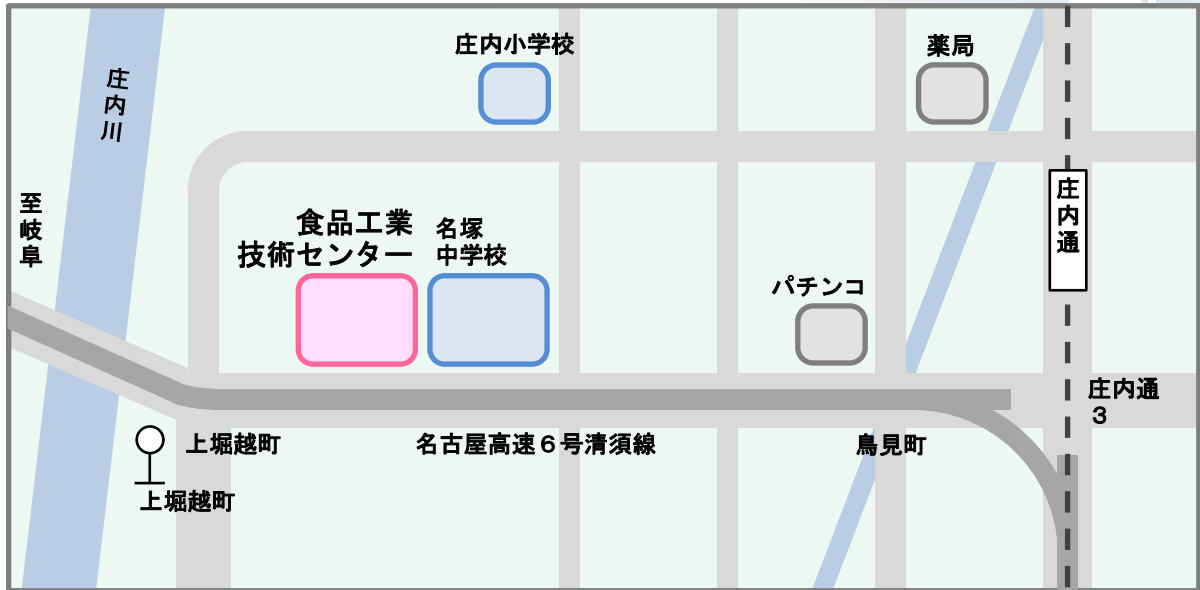


2024年度 あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター 成果普及講習会

食品工業技術センターが実施した研究の成果発表を以下のとおり実施します。
また特別講演では、名城大学農学部に加藤雅士教授に
愛知の発酵食文化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：2025年3月10日（月）午後1時から午後5時
場所：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 大研修室
（名古屋市西区新福寺町2-1-1）
主催：あいち産業科学技術総合センター、包装食品技術協会
定員：50名（申込先着順）
参加費：無料

- 13:00～ 主催者挨拶 センター長 山本 晃司
 - 13:05～ **特別講演 世界が注目する「伝統的酒造り」と愛知の発酵食文化**
名城大学農学部 教授 加藤 雅士氏
 - 14:15～ 新あいち創造研究開発補助金の制度説明 産業科学技術課
 - 14:30～ 休憩
- ◎ファージ感受性が異なる菌株で構成される醤油醸造用乳酸菌スターターセットの開発
発酵バイオ技術室 間野 博信
優れた醸造特性を有し、バクテリオファージへの感受性が異なる *Tetragenococcus halophilus* を複数株、分離した。これをローテーションで使用することで安定的な品質の向上を目指した。
- ◎原料米の違いによる甘酒の特性評価
分析加工技術室 矢野 未右紀
一般的な粳米、糯米の品種及び短鎖アミロペクチン米「やわ恋もち」を用いて、甘酒製造における糖化経過を明らかにし、各々で得られた甘酒の糖、有機酸、アミノ酸の分析を行うことにより、原料米の違いによる特徴を見出すことを目指す。
- ◎愛知県産新規糯米品種「やわ恋もち」のみりん醸造特性評価
発酵バイオ技術室 家田 明音
新規糯米品種「やわ恋もち」は老化しにくいことを特徴としており、デンプン構造が単調であることから、既存のみりんとは生産性や呈味性が異なる可能性がある。「やわ恋もち」のみりん醸造特性について、原料、仕込条件及びみりん成分の評価を行った。
- ◎蛍光指紋法を用いた油脂の品質評価法の開発
分析加工技術室 石原 那美
有機溶媒を使用しない簡便な油脂の品質評価法の開発を目的とし、蛍光指紋法を用い、なたね油の劣化指標値（酸価、過酸化値、カルボニル値、極性化合物）の同時推定を試みた。
- ◎蛍光指紋法を用いた米糠の品質評価法の開発
尾張繊維技術センター 機能加工室 伊東 寛明
米糠の夾雑成分と推定される蛍光物質を分析し、そのスペクトル情報を網羅的に解析することで米糠の各種成分値との関連性を明らかにした。
- ◎マグネシウム量が魚醤醸造に及ぼす影響
保蔵包装技術室 丹羽 昭夫
食塩中に含まれるにがりの主成分であるマグネシウム含量が、魚醤醸造における収率や色調への影響について検討した。
- ◎X線CTによるチョコレート造形物の観察
保蔵包装技術室 吉富 雄洋
X線CT撮影中に被写体温度の上昇を簡易に抑制する冷却治具を製作し、チョコレート造形物の観察を行った。



地下鉄 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗り換え
鶴舞線（犬山、上小田井方面）「庄内通」下車 2番出口 西へ徒歩約12分

市バス 名古屋駅：「バスターミナル」5番のりばから
 名駅11（名古屋駅（左回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
 名駅26（平田住宅行き） 「上堀越町」下車 徒歩約3分
 栄：「オアシス21」1番のりばから
 栄25（名塚中学行き／名西橋行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
 栄27／西巡回（栄（右回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約1分
 栄27／西巡回（栄（左回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分

タクシー 名古屋駅から約20分
 駐車場 51台

●お申込みフォーム

FAX：052-532-5791 または E-mail：shokuhin-seminar@aichi-inst.jp

2024年度 研究成果普及講習会 参加申込書			
企業名			電話
所在地			
所属	氏名	所属	氏名

●お問合せ先：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
 TEL：052-325-8092（担当：発酵/バイオ技術室 伊藤、半谷）

※当センターWeb ページ講演会・研修会等の案内からもお申込みいただけます

※本申込書に記入いただいた情報は、本講習会以外の目的には使用致しません。

※参加受付証は発行しません。申込みの上、直接会場にお越しください。

※定員超過等により参加いただけない場合のみ連絡します。

