

2023 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 研究成果普及講習会

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、岐阜大学応用生物科学部の矢部富雄教授に
食物繊維の機能性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。

概要

日時：2024年3月13日（水）午後2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：愛知県、包装食品技術協会

定員：50名（申込先着順）

参加費：無料

詳細

特別講演（14時00分～）

「未利用野菜・果物の有効活用に向けた食物繊維の付加価値」

国立大学法人東海国立大学機構 岐阜大学応用生物科学部 教授 矢部 富雄 氏

事業紹介（15時10分～）

新あいち創造研究開発補助金の概要：産業科学技術課

研究成果発表（15時30分～）

●溜醤油醸造用乳酸菌スターター株の分離

醤油は醸造中、品質に悪影響を及ぼすアミンが蓄積することがある。アミンの安定的な低減化を可能にするため、ファージ対策を視野に入れた乳酸菌スターターセットの開発に取り組んだ。

発酵バイオ技術室 伊東 寛明

●酸生成に特徴を有する愛知県酵母の開発

愛知県酵母 FIA2 を親株として、酢酸イソアミル及びリンゴ酸を高生産する吟醸酒製造用酵母を育種し、清酒小仕込試験により醸造特性を評価した。

発酵バイオ技術室 半谷 朗

●廃棄パン耳を原料に用いた白醤油風調味料の醸造と製パンへの利用

麴の一部をパン耳に置き換えた白醤油風調味料を醸造し、品質を明確にした。また、白醤油や白醤油風調味料の製パンにおける添加効果を明確にし、そのメカニズムを解明した。

発酵バイオ技術室 間野 博信

●大豆麴を使用した大豆ミート食品の開発

大豆麴を原料の1つにくわえ、2軸エクストルーダー加工により組織化物を取得し、旨味成分や機能性成分の欠損を抑える方法で大豆ミート食品を調理試作した。

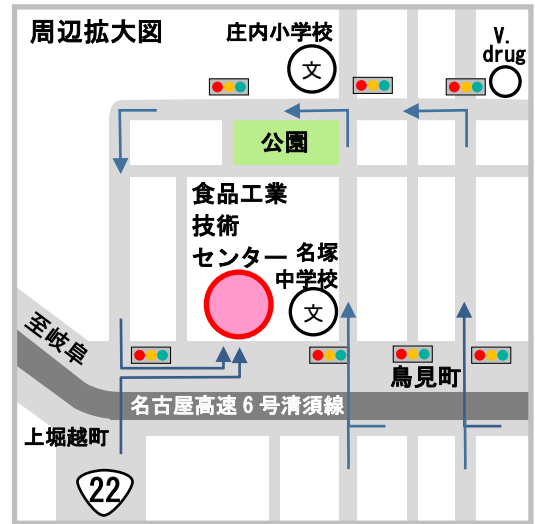
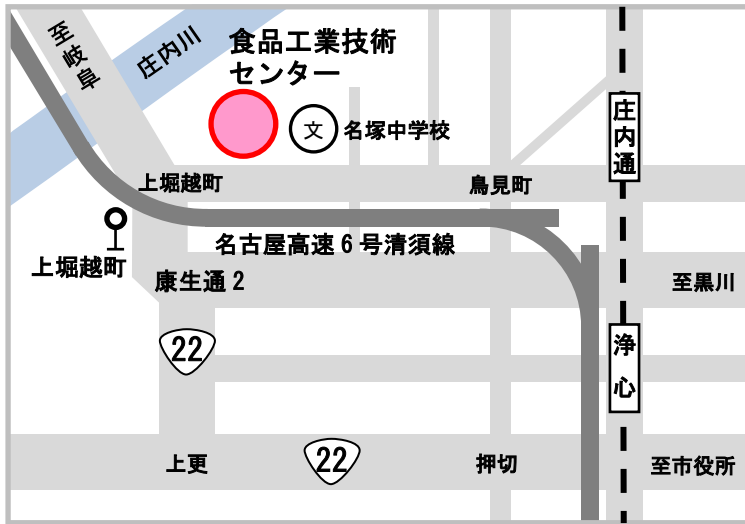
保蔵包装技術室 吉富 雄洋

●糯米新品種「やわ恋もち」の冷やして美味しい和菓子の原材料としての応用

硬くなりにくい特性を持つ短鎖アミロペクチン米「やわ恋もち」の低温での物性を評価することで、冷たくて美味しい和菓子の原材料としての可能性を探った。

分析加工技術室 長谷川 摂

アクセス



- 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

問合せ

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：052-325-8093（担当：分析加工技術室 長谷川、山田）

申込書

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

2023年度 研究成果普及講習会		参加申込書	
事業所名		電話	
所在地			
所属	氏名	所属	氏名

※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。

