

2025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、一般社団法人食品科学技術機構の今城敏代表理事に

HACCP の発展型である HARPC についてご講演いただきます。

多くの皆様のご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：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 本館棟1階 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

●13:30～ 主催者挨拶 食品工業技術センター長 石川 健一

●13:35～ 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

HACCP 義務化は通過点です。米国は新手法・HARPC（ハープシー）による予防管理の仕組みを求めています。輸出停止や回収を防ぐ観点で、予防管理を基盤としたアレルゲン、環境モニタリング、供給者管理などの実装ポイントをわかりやすく解説します。

●15:05～ 休憩

●15:15～ 2026年度新あいち創造研究開発補助金の公募説明 産業科学技術課

●15:30～17:00 研究成果発表

◎溜醤油醸造用乳酸菌スター セットの開発

発酵バイオ技術室 近藤 聰子

醤油もろみに存在する耐塩性乳酸菌 *Tetragenococcus halophilus* について、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菌株を複数株、分離した。これらをローテーションで溜醤油に使用することで安定的な品質の向上を目指した。

◎純米系清酒の熟成過程における成分変化について

発酵バイオ技術室 家田 明音

様々な条件下で熟成させた純米系清酒の香味成分の経時的变化を網羅的に分析し、メタボローム解析を用いて酒質変化の可視化を試みた。

◎蛍光指紋法による揚げ油の劣化指標値の推定

分析加工技術室 石原 那美

有機溶媒を使用しない簡便な揚げ油の品質評価法を開発するため、三次元蛍光スペクトルのパターンを解析する蛍光指紋法を用い、揚げ油の劣化指標値(酸価、カルボニル値、極性化合物)の同時推定を試みた。

◎セルロース加工品の和菓子利用に向けた特性評価

分析加工技術室 鈴木 萌夏

セルロース加工品は、優れた分散性、保形性及び保水性があり、多糖類の中ではカロリーの低い新規な添加剤として注目されている。そこで、セルロース加工品を添加した和菓子モデル食品を試作し、最適な加工・添加条件を検索した。

◎魚醤の旨味評価に関する研究

保藏包装技術室 丹羽 昭夫

魚醤の旨味の強さは旨味成分であるアミノ酸の量で比較出来るものではなく、旨味成分の組み合わせによる相乗効果に加え、香氣や酸味など他の味覚要素の影響もあり複雑である。そこで各成分や味覚要素等がどの程度旨味に寄与しているかを明らかにするため、旨味の強さとの相関を求めて評価した。



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：「バスタークニナル」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

●申込みフォーム

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

2025 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

●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: 052-325-8093 (担当: 分析加工技術室 間瀬、矢野)

※当センターWebページ講演会・研修会等の案内からもお申し込みいただけます。 

※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。お申し込みの上、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。

