

ものづくり 中小企業製品開発等支援補助金（実証等支援事業）成果発表会 及び 平成22年度 研究成果普及講習会のご案内

主催：愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター
共催：包装食品技術協会

当発表会は、経済産業省補助事業（平成21年度）により、製品開発を実施した企業の方々に成果発表をいただきます。発表される企業は、食品工業技術センターが支援機関として支援協力させていただいた方々です。また、当センターの平成22年度の研究成果について、研究担当職員から発表させていただきますので、是非ご参加いただきますようご案内申し上げます。

会 場 食品工業技術センター 大研修室

日 程 平成23年3月15日（火） 午後1時30分～午後4時40分

内 容

主催者あいさつ

ものづくり 中小企業製品開発等支援補助金（実証等支援事業）成果発表会

午後1時35分～午後3時10分

- 1 黒麹菌を用いた小豆発酵食品 株式会社小出物産
- 2 国産レモンを原料にしたワインの品質評価 鶴見酒造株式会社
- 3 国産野菜を用いた減塩キムチ、及び浅漬の保存性に関する実証評価 三井食品工業株式会社
- 4 のし餅製造における「手のばし製法」と新規製法「専用袋による機械のばし製法」での保存性評価
上根精機工業株式会社
- 5 固結防止剤の違いによる粉糖の経時変化における品質評価 株式会社日野澤商店
- 6 包装資材・仕様の違いによるゴマ製品の品質評価 株式会社真誠
- 7 新開発のγ-アミノ酪酸富化ゴマの品質評価 株式会社真誠
- 8 環境対応型内装建材「和紙ボード」の抗菌性能評価－新開発調湿内装建材「和室ボード」の不燃、
水蒸気放出量、抗菌性の性能評価－ 合同会社ライフアート

平成22年度 研究成果普及講習会

午後3時20分～午後4時40分

- 1 地域資源を利用した愛知ブランド清酒の開発－新規酵母の酒類醸造特性に関する研究－
愛知県特産植物から分離した酵母により清酒を開発する研究です。
発酵技術室 主任研究員 伊藤彰敏
- 2 酵母、*Saccharomyces cerevisiae* の自然界からの選択的分離と遺伝的多様性に関する研究
－*Saccharomyces cerevisiae* の選択的分離方法の確立－
花から分離した酵母をパン製造に利用するための研究です。
加工技術室 技師 船越吾郎
- 3 乳化型工業製品の変敗防止に関する研究－乳化型工業製品用微生物製剤の開発－
機械加工用の乳化型加工油で繁殖する微生物を抑えるための研究です。
保蔵技術室 主任研究員 矢野未右紀
- 4 果実の抗アレルギー作用に関する研究－加工方法が機能性に及ぼす影響－
イチジクの抗アレルギー成分が効果を発揮できるような加工条件に関する研究です。
応用技術室 主任 鳥居貴佳

問い合わせ先 食品工業技術センター 名古屋市西区新福寺町2丁目1番の1

電話番号 052-521-9316 (企画担当)

FAX 052-532-5791

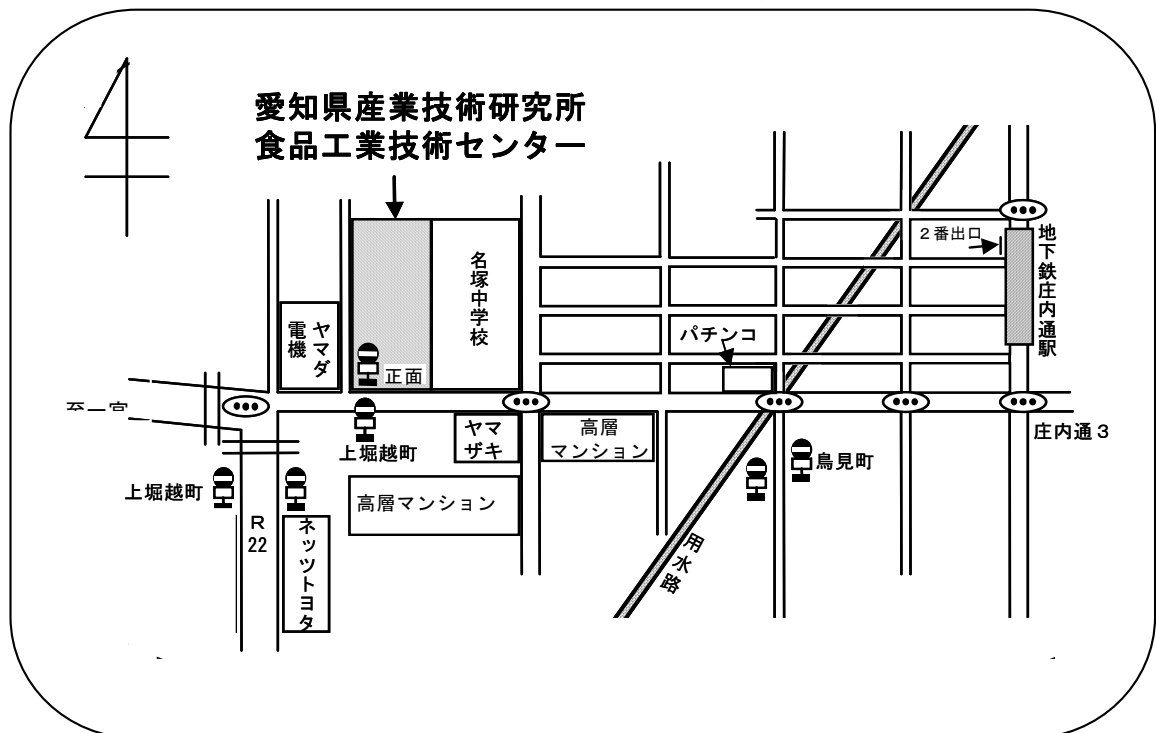
E-mail shokuhin@aichi-inst.jp

F A X 送 信 票

ものづくり中小企業製品開発等支援補助金成果発表会・研究成果普及講習会の参加申込書

事業所名		電話番号	
所在地			
氏 名	所 属	Eメール	

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いたしません。



交通案内 (主要なもの)

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 名古屋駅方面から『名古屋バスターミナル』

11番のりば名駅11号系統 (名西橋経由循環名古屋駅行)「上堀越町」下車、徒歩約3分

10番のりば名駅13号系統 (中切町行、上飯田行)「鳥見町」下車、徒歩約6分

駐車場 51台