

# 平成30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 総合技術支援セミナー・研究成果普及講習会

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では、県内食品産業の技術・商品開発力の強化を図るべく、総合技術支援セミナーを開催するとともに、新たに生まれた技術移転が可能な技術シーズ等をお知らせするため、研究成果普及講習会を以下のとおり開催します。

日時：平成31年3月12日（火）午後1時15分から午後5時

場所：名古屋市中区新福寺町2-1-1 電話052-325-8093

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

主催：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 共催：包装食品技術協会

時刻	演 題 等
13:15～	主催者挨拶 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 センター長 中莖 秀夫
<b>総合技術支援セミナー</b>	
13:20～	「脳で感じるおいしさの解析と評価モデルの構築」 龍谷大学 農学部 食品栄養学科 教授 伏木 <sup>ふしき</sup> 亨 <sup>とおる</sup> 氏
14:45～	休憩
<b>研究成果発表</b>	
14:55～ 16:40	シンクロトロン光を利用した酢酸イソアミル高生産性酵母の育種 発酵バイオ技術室 三井 俊
	大唐米を利用した室町の清酒製造の検証 発酵バイオ技術室 伊藤彰敏
	国産小麦の白醤油醸造特性評価 発酵バイオ技術室 小野奈津子
	MALDI-TOF MS 微生物同定システムの食品衛生管理への活用 分析加工技術室 日渡美世
	短鎖アミロペクチン米の和菓子原材料としての加工適性評価 分析加工技術室 矢野未右紀
	日常食の備蓄推進に向けたもち米利用食品の物性の評価 分析加工技術室 長谷川 撰
	近赤外線（NIR）による異物検出 保蔵包装技術室 市毛将司
	発酵調味料中の酵素による食肉調理加工品の物性制御 保蔵包装技術室 丹羽昭夫
<b>事業紹介</b>	
16:40～ 17:00	新あいち創造研究開発補助金の概要 愛知県産業労働部 産業科学技術課 職員 新あいち創造研究開発補助金事業の紹介 「時計遺伝子制御機能を有するパッションフラワーエキスのサーカディアンリズム調節機能の証明に関する研究開発」 オリザ油化株式会社研究開発本部長 下田 <sup>しもだ</sup> 博司 <sup>ひろし</sup> 氏

## 総合技術支援セミナー 要旨

### 「脳で感じるおいしさの解析と評価モデルの構築」

おいしさは脳内に現れる感覚であり、安全で栄養豊かな食品を得るためだけに固定されたものではなく、文化的な背景やさまざまな情報などの影響を受けて変化するものです。そのため、おいしさの科学的な評価は食品成分の分析だけでは困難であり、官能評価をもとに適切な評価回帰モデルを作ることが必要になります。モデルを活用しておいしさに影響している要因を明らかにすることで、より消費者に好まれる製品とするためのヒントが得られると期待できます。

## 平成 30 年度研究成果普及講習会 要旨

### ① シンクロトン光を利用した酢酸イソアミル高生産性酵母の育種

シンクロトン光を変異原として活用し、酢酸イソアミル高生産酵母の育種に取り組んだ。その結果、親株に比べて、約 3 倍の酢酸イソアミルを生産する吟醸酒用酵母を開発することができた。

### ② 大唐米を利用した室町の清酒製造の検証

室町時代の史料「御酒之日記」を参考に、当時の清酒の再現を目的とする。室町時代に伝播した大唐米「占城稻」を原料米とし、その米質、製麴及び醸造特性について評価を行った。

### ③ 国産小麦の白醤油醸造特性評価

国産小麦の使用を希望する業界ニーズが高まっている。そこで、愛知県産小麦を含む国産小麦、従来使用外国産小麦を用いて白醤油小仕込試験を行い、国産小麦の白醤油醸造特性を評価した。

### ④ MALDI-TOF MS 微生物同定システムの食品衛生管理への活用

和洋生菓子工場を対象として、工場内細菌や半製品由来細菌の、MALDI-TOF MS 微生物同定システムによる同定可否を検証するとともに、採取箇所等による細菌種の違いを考察した。

### ⑤ 短鎖アミロペクチン米の和菓子原材料としての加工適性評価

愛知県農業総合試験場において開発中の「短鎖アミロペクチン米」は、白飯や餅、米粉パンがかたくなりにくい形質の米である。本年度はうるち米品種の新形質米について、米粉の特性が和菓子の物性に及ぼす影響を評価した。

### ⑥ 日常食の備蓄推進に向けたもち米利用食品の物性の評価

災害時の食はできるだけ日常食に近いことが望ましい。短鎖アミロペクチン米は日常食をより長く保存できる食材としての活用が期待できることから、もち米を使用した菓子類への応用を検討した。

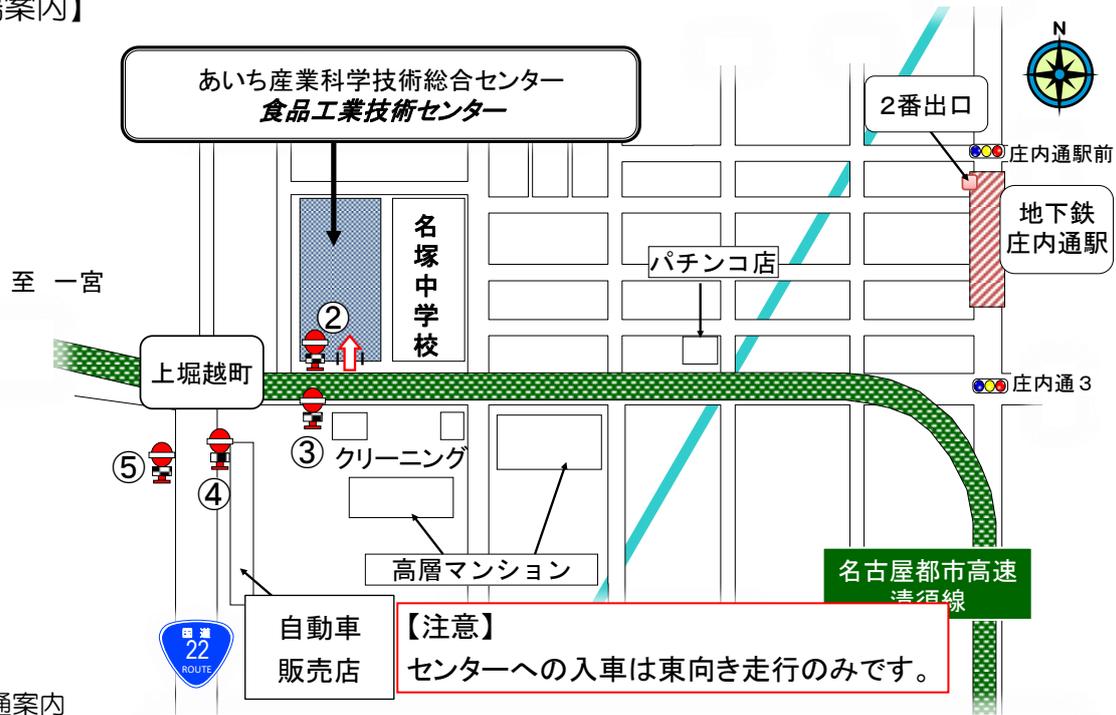
### ⑦ 近赤外線(NIR)による異物検出

近赤外光を使用した異物検出装置（重点研究プロジェクト試作機）について、光源波長を長波長化した場合、偏光状態を変えた場合の異物の検出状況を検討した。

### ⑧ 発酵調味料中の酵素による食肉調理加工品の物性制御

タンパク質分解酵素の畜水産食品の物性への影響を評価し、酵素が残存する発酵調味料を用いて畜水産食品の物性を制御し、介護食などに向けた食品を製造するための指標を定めた。

【会場案内】



■交通案内

- 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」⑤下車 徒歩約3分  
名駅26（平田住宅行き） 「上堀越町」⑤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」②又は⑤下車 徒歩約1分又は3分  
栄27／西巡回（栄（右回り）行き）「上堀越町」②下車 徒歩約1分  
栄27／西巡回（栄（左回り）行き）「上堀越町」③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

（申込先）

（当センターHP 講演会等案内からも申し込めます）

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

平成30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

- \* 本申込書にご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。お申込みの上、直接会場にお越し下さい。なお、定員超過によりご参加いただけない場合のみご連絡します。