



令和4年度 広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター 成果発表会

共催：一般社団法人広島県食品工業協会

日時 令和5年1月24日（火）13:00～17:00

会場 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター 5階大会議室
広島市南区比治山本町12-70

定員40名 事前申込制（先着順） 参加費無料

特別講演

冷凍技術の最前線と冷凍技術導入時における装置選定のノウハウ

講師：東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 サラダサイエンス

寄附講座 特任教授 鈴木徹氏（元食品冷凍学研究室 教授）

食品製造に関する最新の冷凍技術と様々な冷凍方法の違いと効果について紹介します。

研究成果発表

高温登熟障害に強い多収穫酒造好適米の開発

生物利用研究部 研究員 荒瀬 雄也

広島県の栽培環境に適し、高品質な清酒製造を可能とする広島県独自の酒造好適米「広系酒44号」及び「広系酒45号」を育成しました。目標とする品質の米を効率的に選抜する手法の開発等についても紹介します。



減圧を用いない凍結含浸法「常圧含浸法」の開発

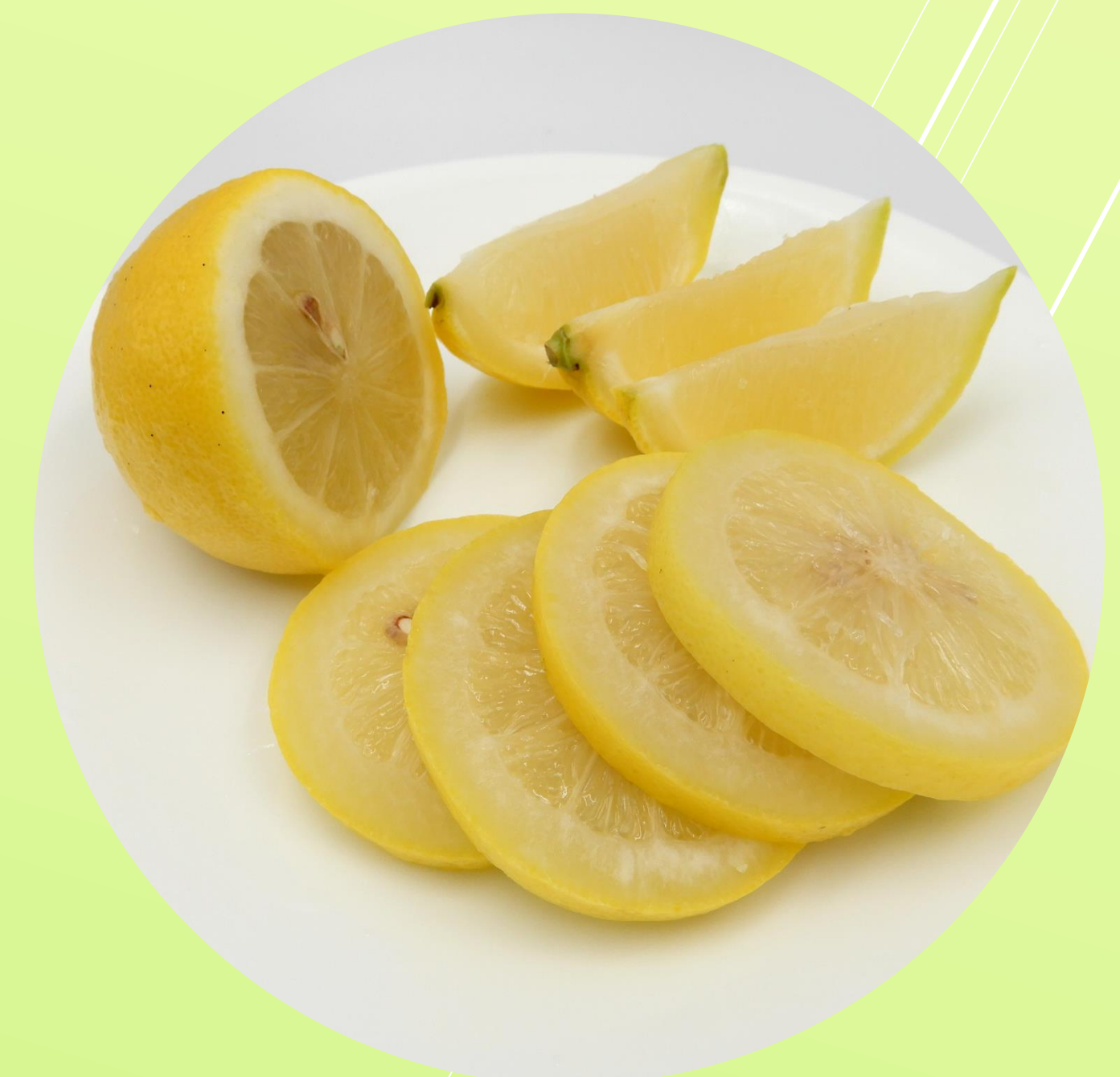
食品加工研究部 研究員 下久 由希

広島県が開発した凍結含浸法は、食材内に物質を浸み込ませる技術であり、減圧工程が必須でした。本発表では、減圧が不要の新しい凍結含浸法「常圧含浸法」について、従来法と比較しながら紹介します。

皮ごと美味しく食べられるレモン加工技術の開発

食品加工研究部 主任研究員 中津 沙弥香

レモン生産量全国1位の広島県では、多くの加工品が開発されています。皮が口に残りやすく独特の強い苦味が問題となる皮付き加工品を、皮と果肉の食感のバランスと苦味の調整により皮ごとおいしく食べられるようにする加工技術を紹介します。



商品化事例紹介

果皮酢製造技術の開発と商品化

尾道造酢株式会社 執行役員 田中丸善要 氏

技術支援部 主任研究員 坂井智加子

柚子や橙などの搾汁率が低い柑橘は、搾汁後に果皮が大量に発生します。廃棄される果皮の活用の要望を受けて、果皮酢製造技術を開発しました。本技術と感性工学を活用した果皮酢の商品化について、事例を交えて紹介します。



KAHISU®

ポスター紹介

広島県特産品副産物「酒粕」の菓子原料化技術の開発

食品加工研究部

広島県菓子工業組合と共同で、県の特産品である酒・酒粕を用いた新規菓子開発に取り組んできました。酵素を利用することで、菓子原料に適した滑らかで香り高い「酒粕ペースト」を製造する技術を開発しました。

油脂加工食品製造工程中の油脂劣化モニタリング技術の構築

食品加工研究部

フライ製品製造に用いるフライ油の劣化指標である酸価（AV）を、小型近赤外（NIR）センサーにより測定したスペクトルから機械学習により推定する技術とその推定システムを紹介します。

扁平・原形精白米の醸造特性

生物利用研究部

株式会社サタケが開発したcBNロールを搭載した新型精米機で可能となった扁平・原形精白米を原料として清酒を仕込んだ際の醸造特性と扁平・原形精白米を用いた清酒の付加価値についてご紹介します。（株式会社サタケとの共同研究）

新規の育種法導入による輸出用清酒の品質向上に寄与する清酒酵母の開発

生物利用研究部

大正時代に本県酒造会社から分離された広島6号酵母を活用した、交配育種による輸出用清酒の品質向上に寄与する清酒酵母の開発と交配育種の実装を行いました。優れた醸造特性と貯蔵劣化臭低生産性を有する実用使用可能な菌株について紹介します。

メタボローム解析技術の発酵食品への適用

生物利用研究部

発酵食品において、製造工程でどのような成分が生成・変化し、風味・品質に影響を与えているかを明らかにしたいというメーカーニーズが大きい状況です。その解明に網羅的な成分解析が可能なメタボローム解析手法が活用されており、本県でも醤油を試料として解析を試みました。

レモン品種「イエローベル」のさのうの製造技術

生物利用研究部

通常のレモンは果肉が柔らかいため、さのうの製造が困難ですが、広島県が育成した「イエローベル」を使用して高品質なさのうの製造技術を開発しました。飲料やデザート等へ展開を検討しています。

口頭発表の内容や設備利用機器などのポスターも紹介します。

申込方法

食品工業技術センターHPにアクセスし、R4年度成果発表会にある申込フォームに必要な事項を記入して、お申込ください。申し込み後に返信がなかった場合は、ご連絡ください。

お問い合わせ

TEL：082-251-7433（技術支援部）

Email：skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

ホームページ

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/26/r4happyo.html>

※会場のみでの予定にしていますが、新型コロナウイルス感染症の感染状況によっては、Web開催に変更します。



QRコード