

資料番号	6
------	---

令和4年11月28日
課名 総務局 研究開発課
担当者 総括官(研究開発)(兼)研究開発課長 今井
内線 2404
課名 商工労働局 イノベーション推進チーム
担当者 担当課長 出射
内線 3361

令和4年度 県立総合技術研究所 食品工業技術センター 「成果発表会」の開催について

1 要旨・目的

県立総合技術研究所 食品工業技術センターの利活用の促進を図るため、最新技術や研究成果を事業者や業界等に広く紹介する「成果発表会」を開催する。

2 現状・背景

県立総合技術研究所 食品工業技術センターでは、事業者等のニーズに基づき、微生物利用、醸造などのバイオ関連技術分野や食品加工、品質保持など食品加工技術分野の課題解決に取り組んでいる。この度、研究成果の利活用促進及び支援機会の創出を図るために、外部講師による関連技術の最新動向の紹介や、得られた成果の発表を行う。

3 概要

(1) 実施主体

県立総合技術研究所 食品工業技術センター

(2) 実施期間(日時)

令和5年1月24日(火) 13:00~17:00

(3) 場所

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)
※新型コロナウイルス感染症の感染状況によっては、Web開催とする。

(4) 実施内容

ア 特別講演

タイトル: 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

講演者: 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
元食品冷凍学研究室 教授 鈴木徹氏

イ 研究成果発表

(ア) 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)

(イ) 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)

(ウ) 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)

(エ) 果皮酢製造技術の開発と商品化(技術支援部)

ウ その他

ポスターによる技術紹介、技術支援制度紹介、この10年の動き紹介等



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

参加費 無料

要事前申込

どなたでも参加可

新技術開発など課題解決に関心のある食品製造企業の方にお勧めです。

- 日時 令和5年1月24日(火) 13:00~17:00
- 場所 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
(広島市南区比治山本町12-70)
※新型コロナウイルス感染症の感染状況によっては、Web開催とします。

3 内容

(1) 特別講演

タイトル：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

講演者：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
元食品冷凍学研究室 教授 鈴木徹氏

概要：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。

(2) 研究成果発表

表題	発表者	概要
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。
果皮酢製造技術の開発と商品化	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。

(3) その他

ポスターによる技術紹介、技術支援制度紹介、この10年の動き紹介等

問い合わせ先 082-251-7433

広島県 食品工業技術センター

検索