

60周年「この10年の動き」

年度	機器・設備・施設等	技術開発研究等	技術支援
平成 15 福田内 所長	<ul style="list-style-type: none"> ●デントミーター(東洋科学産業 DM-303) ●分取液体クロマトグラフ(島津製作所) 	<ul style="list-style-type: none"> ●農林水産省「先端技術等地域実用化研究促進事業(バイオテクノロジー実用化型)」(H14～15年度) ☆酵母による食用廃油からの糖脂質生産技術の開発(生物機能開発部) ●農林水産省「先端技術を活用した農林水産研究高度化事業」(H15～17年度) ☆酵素急速含浸法を用いた硬さ制御技術・機能性食品素材の開発(食品加工技術部) <p>○横断プロジェクト</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆県産農作物・微生物等の有する生体調節機能の評価と機能性食品の開発(H15～17年度) 	<ul style="list-style-type: none"> ●依頼分析:640件 ●所内指導:4,331件(生物機能開発部422件,生物利用技術部1,641件,食品加工技術部1,370件,流通保全技術部867件) ●現地指導:344件(生物機能開発部13件,生物利用技術部302件,食品加工技術部2件,流通保全技術部27件) ●設備利用:210件(加工機器176件,分析機器2件,会議室32件)
16 福田内 所長	<ul style="list-style-type: none"> ●レトルト装置(トミー精工 SR-240) ●電気泳動装置(DcodeDGGEコンプレットシステム) 	<ul style="list-style-type: none"> ●「ブランド・ニッポン」加工食品供給促進等技術開発事業(農林水産省) ☆高精白米の無洗米化技術の開発(平成16年度)(生物利用技術部) ●受託研究:6件(生物機能開発部1件,食品加工技術部5件) <p>○重点研究(重点研究開発領域)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆広島県産酒の個性化・高品質化(H16～18年度) ☆食品劣化防止のための紫外線遮断透明包材の開発(H16～18年度) ☆食品廃棄物のエネルギー変換に関する技術開発(H16～18年度,中核:西部C) <p>○重点研究(その他)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆過熱水蒸気を利用した食材・食品の殺菌技術の開発(H16～18年度) <p>○経常研究</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆乳酸菌利用による食品廃棄物リサイクル技術(H16～17年度) <p>○研究シーズ探索調査:3件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●依頼分析:584件 ●所内指導:4,723件(企画管理部40件,生物機能開発部465件,生物利用技術部1,535件,食品加工技術部1,278件,流通保全技術部955件) ●現地指導:428件(生物機能開発部12件,生物利用技術部383件,食品加工技術部4件,流通保全技術部29件) ●設備利用:212件(加工機器171件,分析機器11件,会議室30件)
17 守本 所長	<ul style="list-style-type: none"> ●アミノ酸分析装置(日立ハイテクノロジー ZL-8800A) ●恒温機(アドバンテック東洋 THN062PA) 	<ul style="list-style-type: none"> ●受託研究:5件(企画管理部1件,生物機能開発部1件,食品加工研究部2件,流通保全技術部1件) ●共同研究:1件(生物利用技術部1件) <p>○重点研究(重点研究開発領域)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆発酵食品の高機能化を可能とする微生物利用技術の開発(H17～19年度) <p>○研究シーズ探索調査:2件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●依頼分析:497件 ●所内指導:2,926件(企画管理部492件,生物機能開発部600件,生物利用技術部580件,食品加工技術部643件,流通保全技術部611件) ●現地指導:139件(企画管理部3件,生物機能開発部2件,生物利用技術部111件,食品加工技術部11件,流通保全技術部12件) ●設備利用:218件(加工機器177件,分析機器24件,会議室17件)

60周年「この10年の動き」

年度	研究成果等	人材養成・講習会等	職員研修・派遣等
平成 15	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆圧力酵素分解による魚介類調味液製造技術の開発 ☆匂いセンサによる赤しその品質評価 ☆広島吟醸酒の製造技術 ☆γ-アミノ酪酸(GABA)を生産する乳酸菌の検索と食品への利用 ●支援成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆お好み焼シートの賞味期限の設定 ●特許出願 <ul style="list-style-type: none"> ☆液状または固体状被処理物の殺菌方法および装置 ☆血小板凝集抑制剤及びヒスタミン遊離抑制剤 ☆糖脂質及びその製造方法 	<ul style="list-style-type: none"> ●基礎的技術研修生の受入:計11名(延べ27ヶ月) ●流動研究員の受入:計12名(延べ15ヶ月) ●広島県地域研究者養成事業:受講者数5名 ●短期技術者研修(HACCP研修):座学35h, 受講者数16名 ●JICA研修「食品加工・保全技術コースII(集団研修)」:受入技術研修員7名, H16.1.13~3.21 ●中小企業技術開発産学官連携促進事業成果普及講習会:70名(神戸市・H15.10.8), 20名(鳥取市・H15.10.9) ●食品機能開発研究会:300名(H15.7.15, H15.9.29) ●県立工業技術センター研究・指導成果発表会:200名(広島市・H15.9.2) 	<ul style="list-style-type: none"> ●石原理子(研究員):中小企業大学校(技術支援のための製品開発手法, H15.9.25~10.23) ◎藪 宏典(研究員):(財)ひろしま産業振興機構(広島県産業科学技術研究所)へ派遣 ◎山下民治(総括研究員):県立広島女子大学 非常勤講師(調理加工学を担当) ◎太田義雄(部長):県立広島女子大学 非常勤講師(調理加工学実験を担当), H15~16年度 ◎岡崎 尚(主任研究員):食品衛生監視員等業績発表会 特別講演講師
16	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆県産農産物・微生物等の有する生体調節機能の評価と機能性食品の開発 ☆乳酸菌利用による食品廃棄物リサイクル技術 ●支援成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆食品機能開発研究会会員企業を対象とした機能性食品の開発支援 ●特許出願 <ul style="list-style-type: none"> ☆軟質植物質食品の製造方法 	<ul style="list-style-type: none"> ●基礎的技術研修生の受入:計3名(延べ4ヶ月) ●流動研究員の受入:計25名(延べ32ヶ月) ●広島県地域研究者養成事業:受講者数5名 ●短期技術者研修(HACCP研修):座学35h, 受講者数18名 ●JICA研修「食品加工・保全技術コースII(集団研修)」:受入技術研修員7名, H17.1.11~3.20 ●食品機能開発研究会:625名(H16.5.17, H16.7.14, H16.11.8, H17.3.8), 乳酸菌・酢酸菌利用技術分科会10名(H17.1.18), 穀類・豆類利用技術分科会15名(H17.1.19) ●第1回県立試験研究機関合同研究開発・成果発表会:326名(広島市・H17.1.26) 	<ul style="list-style-type: none"> ◎藪 宏典(副主任研究員):(財)ひろしま産業振興機構(広島県産業科学技術研究所)へ派遣
17	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆無洗米を用いた清酒製造技術の開発 ●支援成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆圧力による魚・カキ分解エキス製造技術の開発 ☆でびらを使った煎餅の製造技術の開発 ●特許出願 <ul style="list-style-type: none"> ☆有機廃棄物の嫌気消化法 ☆医療用検査およびその製造方法 ☆被膜、被膜の製造方法及び食品包装材 ☆食品およびその製造方法 	<ul style="list-style-type: none"> ●基礎的技術研修生の受入:1名(1ヶ月) ●流動研究員の受入:計25名(延べ35ヶ月) ●広島県地域研究者養成事業:受講者数4名 ●短期技術者研修(HACCP研修):座学35h, 受講者数15名 ●JICA研修「食品加工・保全技術コースII(集団研修)」:受入技術研修員8名, H18.1.10~3.19 ●食品機能開発研究会:752名(H17.5.17, H17.8.22, H17.11.2, H18.3.10), 乳酸菌・酢酸菌利用技術分科会51名(H17.4.4, H17.5.26, H17.7.6, H17.10.18, H18.2.16), 穀類・豆類利用技術分科会49名(H17.4.21, H17.6.23, H17.9.15, H17.11.22), キノコ利用技術分科会29名(H17.6.2, H17.7.22, H18.2.7), 葉草利用技術分科会21名(H17.11.15, H18.2.27) ●第2回県立試験研究機関合同研究開発・成果発表会:162名(広島市・H18.2.1) 	<ul style="list-style-type: none"> ●藤井一嘉(副主任研究員):独立行政法人農研機構食品総合研究所(酒造酵母を使用したパン製造技術, H17.12.4~12.23) ●橋本顕彦(研究員):中小企業大学校(地域ブランド研修, H18.2.12~2.25) ●塩野忠彦(研究員):大阪大学(味覚, 嗅覚の測定, 定量的評価手法, H17.9.22~12.28) ◎藪 宏典(副主任研究員):(財)ひろしま産業振興機構(広島県産業科学技術研究所)へ派遣 ◎山下民治(主任):県立広島女子大学 非常勤講師(食品加工学を担当), H17年度 ◎山下民治(主任):鈴峯女子短期大学 非常勤講師(食品加工学を担当), H17年度 ◎岡崎 尚(担当部長):県立広島大学 非常勤講師(食品加工学実習を担当), H17~19年度

60周年「この10年の動き」

年度	機器・設備・施設等	技術開発研究	依頼試験・指導相談・品評会
18 守本 所長	●X線顕微鏡(堀場製作所 XGT-5000FD)	●農林水産省「農林水産省交付金プロジェクト」 ☆圧力誘導発芽を利用した芽胞菌の低温殺菌技術の開発(H18～19年度)(流通保全技術部) ●文部科学省「知的クラスター創成事業」 ☆凍結含浸法を用いた医療用・医療検査用食材・食品の開発(H18年度)(食品加工技術部) ●受託研究:4件(企画管理部1件,生物機能開発部1件,流通保全技術部2件) ●共同研究:2件(生物機能開発部1件,食品加工研究部1件) ○横断プロジェクト ☆広島県独自の有機性資源循環システムの開発(H18～20年度) ○開発研究 ☆圧力による芽胞菌発芽誘導を利用した低温流通食品の殺菌技術の開発(H18～19年度) ☆凍結含浸法による機能性・呈味性を増強する食品製造技術の開発(H18～20年度) ○シーズ探索調査:2件	●依頼分析:304件 ●所内指導:2,573件(企画管理部550件,生物機能開発部305件,生物利用技術部846件,食品加工技術部569件,流通保全技術部303件) ●現地指導:124件(企画管理部5件,生物機能開発部1件,生物利用技術部110件,食品加工技術部4件,流通保全技術部4件) ●設備利用:214件(加工機器174件,分析機器16件,会議室24件)
19 守本 センター 長	●顕微鏡写真装置(オリンパス工業)	●経済産業省「戦略的基盤技術高度化支援事業」 ☆食の安全・安心を実現化する味噌用酵母培養技術の開発(生物利用研究部) ●科学技術振興機構「地域イノベーション創出総合支援事業『シーズ発掘試験』」 ☆大豆発酵による有用成分の生成とその効率的生産・分離技術の確立(生物利用研究部) ●受託研究:3件(生物利用研究部1件,食品加工研究部2件) ●共同研究:6件(生物利用研究部1件,食品加工研究部5件) ○開発研究 ☆高齢社会に対応した新しい「医療食」「介護食」の開発(H19～21年度) ○事前研究:2件,調査研究:1件	●依頼分析:391件 ●所内指導:1,948件(技術支援部321件,生物利用研究部637件,食品加工研究部990件) ●現地指導:124件(生物利用研究部62件,食品加工研究部6件) ●設備利用:225件(加工機器201件,分析機器10件,会議室14件)
20 土屋 センター 長	●超音波診断装置(島津製作所 sarano) ●プラスチック/ショックフリーザー(福島工業 QXF-006SF5-E) ●物性測定装置(山電 RE2-33005B)	●科学技術振興機構「地域イノベーション創出総合支援事業『シーズ発掘試験』」 ☆超音波による食品中の異物検出(食品加工研究部) ☆加圧・減圧処理による食材表面の新規殺菌技術の開発(食品加工研究部) ●受託研究:6件(生物利用研究部3件,食品加工研究部2件,凍結含浸プロジェクトチーム1件) ●共同研究:3件(生物利用研究部1件,食品加工研究部1件,凍結含浸プロジェクトチーム1件) ○世界技術開発構想推進事業(「凍結含浸プロジェクト」)(H20～22年度) ○開発研究 ☆大豆発酵物の機能性解明とその利用技術の開発(H20～22年度) ○事前研究:3件,調査研究:3件	●依頼分析:97件 ●所内指導:1,582件(技術支援部193件,生物利用研究部334件,食品加工研究部521件,凍結含浸プロジェクトチーム534件) ●現地指導:72件(生物利用研究部70件,食品加工研究部2件) ●設備利用:419件(加工機器276件,分析機器128件,会議室15件) ●技術的課題解決支援事業:44件

60周年「この10年の動き」

年度	研究成果等	人材養成・講習会等	職員研修・派遣等
18	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆紫外線遮断及び光触媒機能を有する透明フィルムの開発 ☆硬さ制御技術(凍結含浸法)を用いた高齢者・介護用食品の開発 ●支援成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆ ●特許出願 <ul style="list-style-type: none"> ☆調理食品の製造方法 ☆機能性食品の製造方法及び機能性食品 ☆緑黄色野菜食品及びその製造方法 ☆やわらか漬物及びその製造方法 ☆食品及び食品の製造方法(国際出願) 	<ul style="list-style-type: none"> ●基礎的技術研修生の受入:計3名(延べ8ヶ月) ●流動研究員の受入:計22名(延べ50ヶ月) ●広島県地域研究者養成事業:受講者数4名 ●JICA研修「食品加工・保全技術コースIII(集団研修)」:受入技術研修員6名, H19.1.9～3.18 ●食品機能開発研究会:386名(H18.6.27, H18.10.12, H19.3.7), 薬草利用技術分科会21名(H18.11.14, H19.2.26) ●第3回県立試験研究機関合同研究開発・成果発表会:326名(広島市・H19.1.17) ●知的クラスター創成事業最終成果発表会:150名(広島市・H19.3.8) 	<ul style="list-style-type: none"> ●橋本顕彦(副主任研究員):農林水産研究情報センター(数理統計研修, H18.11.5～10) ●梶原 良(研究員):日本ペイント(食品レオロジー講習会, H18.9.10)
19	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆県産酒の個性化・高品質化に寄与する酵母の開発 ☆過熱水蒸気を利用した食材の短時間殺菌技術の開発 ●支援成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆硬さを調整したレトルト食品の開発 ☆硬さを調節した漬物の開発 ●特許出願 <ul style="list-style-type: none"> ☆α-グルコシダーゼ阻害剤及びその製造方法 ☆熟成食品の製造方法 ☆芽胞の発芽方法およびこれを用いた芽胞菌の殺菌方法 ☆熟成食品の製造方法(国際出願) 	<ul style="list-style-type: none"> ●基礎的技術研修生の受入:計3名(延べ3ヶ月) ●流動研究員の受入:計15名(延べ40ヶ月) ●広島県地域研究者養成事業:受講者数3名 ●JICA研修「食品加工・保全技術コースIII(集団研修)」:受入技術研修員6名, H20.1.22～3.14 ●食品機能開発研究会:720名(H19.5.21, H19.7.25, H19.11.6), 薬草利用技術分科会18名(H19.4.20, H19.9.21) ●H19年度総合技術研究所成果発表会:200名,(福山市・H19.10.25) 	<ul style="list-style-type: none"> ●坂井智加子(研究員):農林水産研究情報センター(数理統計研修, H19.11.5～9) ◎坂本宏司(部長):県立広島大学 非常勤講師(食品加工学を担当), H19～20年度
20	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆真空調理食品製造への凍結含浸技術の応用 ☆圧力による芽胞の発芽誘導を利用した殺菌技術 ●支援成果 <ul style="list-style-type: none"> ☆高齢者向け食品の開発 ●特許出願 <ul style="list-style-type: none"> ☆マルトオリゴ糖高含有乳酸発酵物, その製造方法及びそれを含有する飲食品, 飼料, 又はこれらの原材料 	<ul style="list-style-type: none"> ●企業等研究員の受入:33名(延べ155人・日) ●依頼研修生の受入:4名(H20.11.10～12.19) ●食品機能開発研究会:150名(H20.6.24) ●フードテクノひろしま:研究会149名(H21.3.10) 	<ul style="list-style-type: none"> ●渡部 緑, 松下利恵, 外菌寛郎, 坂井智加子, 重田有仁, 渡邊弥生, 藤原朋子:県内企業(製造技術の習得, H20.9.6～H21.2.4)

60周年「この10年の動き」

年度	機器・設備・施設等	技術開発研究	依頼試験・指導相談・品評会
21 土屋 センター 長	<ul style="list-style-type: none"> ●物性測定データ解析装置(タケトモ電機) ●物性測定装置(山電 RE2-33005B) ●ガスクロマトグラフ質量分析装置(Varian 220-MS型) 	<ul style="list-style-type: none"> ●受託研究:7件(生物利用研究部4件, 食品加工研究部1件, 凍結含浸プロジェクトチーム2件) ●共同研究:4件(生物利用研究部1件, 食品加工研究部1件, 凍結含浸プロジェクトチーム2件) <p>○開発研究 ☆酵素による分子改変を利用した動物性素材の食感・食味創造技術の開発(H21~23年度) ○事前研究:1件, 調査研究:3件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●依頼分析:133件 ●所内指導:2,281件(技術支援部189件, 生物利用研究部633件, 食品加工研究部622件, 凍結含浸プロジェクトチーム837件) ●現地指導:121件(生物利用研究部116件, 食品加工研究部5件) ●設備利用:484件(加工機器281件, 分析機器190件, 会議室13件) ●技術的課題解決支援事業:32件
22 土屋 センター 長	<ul style="list-style-type: none"> ●イノベ事業 ☆超音波顕微鏡(日本レーザー PVA TePla EVOLUTION 1) ☆フーリエ変換赤外分光分析装置(パーキンエルマー Spectrum100 FT-IR) ☆高速液体クロマトグラフ質量分析装置(日本ウオーターズ alliance2695) ●プラスチックラ/シヨックフリーザー(福島工業 QXF-006SF5-E) ●粒度分布測定装置(島津製作所 SALD-2200) ●水分活性恒温測定装置(日本シイベルグ LabMASTER-AX) ●冷風乾燥機(クールドライマシナリー ミニカン21) 	<ul style="list-style-type: none"> ●受託研究:5件(生物利用研究部4件, 凍結含浸プロジェクトチーム1件) ●共同研究:2件(生物利用研究部2件) <p>○事前研究:4件, 調査研究:3件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●依頼分析:120件 ●所内指導:1,816件(技術支援部247件, 生物利用研究部560件, 食品加工研究部490件, 凍結含浸プロジェクトチーム519件) ●現地指導:177件(生物利用研究部138件, 食品加工研究部6件, 凍結含浸プロジェクトチーム33件) ●設備利用:526件(加工機器252件, 分析機器263件, 会議室11件) ●技術的課題解決支援事業:21件
23 土屋 センター 長	<ul style="list-style-type: none"> ●マイクロプレートリーダー(ファーマバイオメディカル POWERSCAN HT) ●高圧処理用容器(光高圧機器 KY-4-SP) ●高速大容量冷却遠心機(久保田商事 Model7000) 	<ul style="list-style-type: none"> ●受託研究:3件(技術支援部1件, 生物利用研究部2件) ●共同研究:3件(生物利用研究部3件) <p>○所長プロジェクト『広島レモン』利用促進技術開発プロジェクト(H23~25年度) ○開発研究 ☆芽胞数の迅速測定技術の開発(H23~25年度) ☆物性を指標とした食べやすい乾燥・中間水分食品の開発(H23~25年度) ○事前研究:1件, 調査研究:4件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●依頼分析:45件 ●所内指導:1,842件(技術支援部745件, 生物利用研究部407件, 食品加工研究部690件) ●現地指導:167件(技術支援部6件, 生物利用研究部149件, 食品加工研究部12件) ●設備利用:766件(加工機器425件, 分析機器327件, 会議室14件) ●技術的課題解決支援事業:36件
24 土居 センター 長	<ul style="list-style-type: none"> ●小型コンベア式過熱水蒸気装置(直本工業 QF-5100CB-R) ●飽和蒸気調理機(三浦工業 CK20EL) ●卓上型高速カッターミキサー(STEPHAN Universal Mach) ●小型真空包装機(古川製作所 FVC II 型) 	<ul style="list-style-type: none"> ●科学技術振興機構「研究成果展開事業A-STEP【FS】ステージ 探索タイプ」(H24~25年度) ☆発芽誘導を利用した芽胞数の新たな迅速測定技術の開発 ●受託研究:3件(生物利用研究部3件) ●共同研究:8件(生物利用研究部3件, 食品加工研究部2件, 凍結含浸本格普及プロジェクトチーム3件) <p>○戦略プロジェクト「凍結含浸技術本格普及プロジェクト」(H24~26年度) ○事前研究:1件, 探索研究:5件, 研究成果移転促進事業:1件</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●依頼分析:77件 ●所内指導:1,967件(技術支援部384件, 生物利用研究部482件, 食品加工研究部437件, 凍結含浸本格普及プロジェクトチーム664件) ●現地指導:243件(技術支援部51件, 生物利用研究部129件, 食品加工研究部15件, 凍結含浸本格普及プロジェクトチーム48件) ●設備利用:777件(加工機器456件, 分析機器314件, 会議室7件) ●技術的課題解決支援事業:29件

60周年「この10年の動き」

年度	研究成果等	人材養成・講習会等	職員研修・派遣等
21	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 ☆魚介類を対象とした凍結含浸技術の開発 ☆凍結含浸技術を使った介護食製造用の専用補助剤の開発 ●支援成果 ☆スナック菓子の香気成分指標の決定 ●特許出願 ☆介護食調理用補助剤, これを用いた介護食, 及び介護食調理用器具 ☆加工食品, その製造方法, 及びエキス 	<ul style="list-style-type: none"> ●企業等研究員の受入: 47名(延べ163人・日) ●依頼研修生の受入: 1名(H21.10.5~6) ●フードテクノひろしま: 研究会延べ448名(H21.6.16, H21.9.9, H21.11.17, H22.3.10) 	<ul style="list-style-type: none"> ●大土井律之(副主任研究員): 県内企業(製造技術の習得, H22.1.20~1.22) ●大土井律之(副主任研究員): 独立行政法人酒類総合研究所(清酒官能評価講習, H22.2.16~19) ●永井崇裕(副主任研究員): 農林水産研究情報センター(数理統計研修, H21.11.8~11.13) ◎青山康司(副部長): 国税局鑑定官室 非常勤講師(食品の微生物制御を担当) ◎重田有仁(研究員): 県立広島大学 非常勤講師(食品加工学を担当)
22	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 ☆新しい清酒製造用酵母の開発 ●支援成果 ☆麴(こうじ)を活かした高品質カキエキスの開発 ☆高級清酒用酵母を使った地ビールの開発 ●特許出願 ☆食品用豆類, その製造方法及びこれを用いた食品 	<ul style="list-style-type: none"> ●企業等研究員の受入: 24名(延べ87人・日) ●依頼研修生の受入: 7名(H22.8.23~24) ●フードテクノひろしま: 研究会延べ384名(H22.6.9, H22.9.22, H23.2.2, H23.3.10) ●商品化ステップアップ研究員派遣事業: 延べ45社に職員を派遣 ●平成22年度総合技術研究所成果発表会: 200名(広島市・H22.10.18) 	<ul style="list-style-type: none"> ●中津沙弥香(研究員): 独立行政法人農研機構食品総合研究所(凍結含浸食材の物性測定法の開発, H22.12.1~24) ●大土井律之(副主任研究員): 県内企業(製造技術の習得, H23.1.19~1.21)
23	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 ☆肉・魚介類の介護食調理を容易にする凍結含浸用調味料の開発 ●支援成果 ☆食品中で問題となる異臭成分の分析 	<ul style="list-style-type: none"> ●企業等研究員の受入: 11名(延べ43人・日) ●依頼研修生の受入: 8名(H23.8.8~17, H23.8.24, H23.10.24~12.9) ●フードテクノひろしま: 研究会延べ301名(H23.7.29, H23.10.11, H23.11.18, H24.2.27), 基礎技術セミナー36名(H24.2.21) ●平成23年度総合技術研究所成果発表会: 250名(広島市, H23.11.14) 	<ul style="list-style-type: none"> ●渡邊弥生(研究員): 農林水産研究情報センター(数理統計研修, H23.11.7~11.11)
24	<ul style="list-style-type: none"> ●研究成果 ☆耐熱性食品腐敗菌の迅速測定 ●支援成果 ☆広島県産柚子果汁を使用したヨーグルトの開発 ☆圧力分解エキスをを用いた製品の開発 ●特許出願 ☆未公開2件 	<ul style="list-style-type: none"> ●企業等研究員の受入: 37名(延べ97人・日) ●依頼研修生の受入: 3名(H24.11.15) ●技術者研修: 食品に関する基礎研修, 17名(H24.6.20~6.22), 分析評価技術研修, 15名(H25.2.7) ●フードテクノひろしま: 研究会延べ339名(H24.7.2, H24.9.25, H24.10.9, H24.11.5, H25.1.29), 基礎技術セミナー延べ30名(H25.2.13, H25.3.5) ●「ノリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ: 設立記念講演会207名(H24.7.28), 展示会出展5回 	<ul style="list-style-type: none"> ●塩野忠彦(副主任研究員): 広島大学(メディアカルエルゴミテーション人材育成研修, H24.6.19~12.12(18日間)) ●山崎梨沙(研究員): 独立行政法人酒類総合研究所(清酒官能評価セミナー, H24.10.16~19) ●塩野忠彦(副主任研究員): 農林水産研究情報センター(数理統計研修, H24.11.5~9)