

令和5年9月8日

課名 総務局 研究開発課

担当者 研究開発担当部長（兼）

研究開発課長 木村

内線 2404

令和5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

センターの取組や研究成果等を広く紹介し、更なる利用、支援機会の創出を図るため、例年開催している。今回は、特別講演による技術紹介や研究員による研究成果発表等を対面形式で行う。

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10月12日（木）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）

(4) 実施内容

ア 特別講演

タイトル：食品添加物を活用した食品ロス削減への取り組み

講演者：三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

プリザベーションユニット 企画推進グループ課長 佐藤 浩之氏

イ 成果発表

(ア) 県立総合技術研究所におけるDXの取組の紹介

(イ) 酒造工程におけるデジタル技術を活用した発酵制御管理支援システムの構築

(ウ) 機械学習を利用したフライ食品及びフライ油の簡易品質評価技術の開発

ウ 技術支援事例紹介

中国市場向け純米酒「と」の開発

エ ポスター発表



令和5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

参加費 無料

要事前申込

どなたでも参加可能

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

1 日時 令和5年10月12日(木) 13:00~17:00

2 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)

3 内容

(1) 特別講演 (13:05~14:35)

タイトル: 食品添加物を活用した食品ロス削減への取り組み

講演者: 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 プリザベーションユニット
企画推進グループ課長 佐藤 浩之 氏

概要: 食品ロス削減をテーマに、静菌剤、酸化防止剤、増粘剤、甘味料などの製品情報と、食品の消費期限延長や工程ロスの削減などに対するそれぞれの活用方法について紹介します。

(2) 成果発表 (14:50~15:55)

表題	内容	発表者	時間
県立総合技術研究所におけるDXの取組の紹介	県立総合技術研究所のDX事業の取組の中から、これからDXの導入を検討されている皆様に役立つ情報をご紹介します。	総合技術研究所 企画部 主任 後藤 孝文	14:50 ~ 15:05
酒造工程におけるデジタル技術を活用した発酵制御管理支援システムの構築	清酒醸造における発酵制御のために重要な作業である「加水」について、蓄積データを活用し、製造者の判断を手助けするシステムを構築しました。	生物利用研究部 研究員 谷本 暁	15:05 ~ 15:30
機械学習を利用したフライ食品及びフライ油の簡易品質評価技術の開発	フライ食品(イカフライ等)やフライ油の劣化指標の評価について、有機溶媒を使用しない抽出法並びに近赤外及び機械学習を利用した簡易な推定法を開発しました。	食品加工研究部 副部長 重田 有仁	15:30 ~ 15:55

(3) 技術支援事例紹介 (16:05~16:25)

表題	内容	発表者	時間
中国市場向け純米酒「と」の開発	中国のスタートアップ企業が設計した現地市場向け清酒の酒質(味・香り)を基に、当センターが使用原料等を提案し、今田酒造本店が新しい純米酒の商品化しました。	株式会社今田酒造本店 代表取締役 今田 美穂 氏 技術支援部 次長(兼)技術支援部長 大土井 律之	16:05 ~ 16:25

(4) ポスター発表 (14:35~14:50、16:30~17:00)

問い合わせ先: 082-251-7433
skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

広島県 食品工業技術センター

検索