



道総研

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構

産業技術研究本部

食品加工研究センター

平成28年研究成果発表会のご案内

食品加工研究センターは、平成4年2月の開設以来、食品加工に係わる研究開発や企業等への技術支援を通して道内食品産業の発展に努めております。

当センターが取り組んでいる研究開発や技術支援の成果を広く公開し、皆様の今後の事業展開や製品開発などにご活用いただくために、平成28年の『研究成果発表会』を開催いたします。

発表会では、研究成果の口頭及びポスターによる発表を行うほか、研究成果等の展示や試食、食品加工技術個別相談をお受けするコーナーも設けております。

多くの皆様にご来場いただきたく、ご案内申し上げます。

■日 時 平成28年 4月27日(水) 13:30~17:00

受開 付会 12:30~
閉 会 13:30
17:00

■会 場 東京ドームホテル札幌 地下2階
ピアリッジホール及びクレストホール

(札幌市中央区大通西8丁目 TEL 011-261-0236)

■主 催 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構産業技術研究本部
食品加工研究センター

■内 容

- 口頭発表
- 研究成果関連食品の試食
- ポスター発表
- 相談コーナー(技術相談)
- パネル展示
- 商品化事例等の展示

参加
無料

1

「中骨まで軟らかく食べやすいカレイ加工技術の開発」

食品開発部食品開発グループ 主査 佐々木 茂文

13:40 水産物は骨の混在による食べにくさや調理加工の煩雑さがあり、若年層を中心に魚離れが急速に進んでいます。そこで中骨まで軟らかく、そのまま食べられる常温保存可能なカレイ加工品の製造
14:00 技術を開発しました。骨を軟化させるレトルト条件と、身崩れを防止し風味低下を抑える加工条件を組み合わせた本技術の概要を紹介しします。

2

「殺菌効果と品質維持を両立する2段階殺菌法の開発」

食品開発部食品開発グループ 研究職員 東 孝憲

14:00 カット野菜や浅漬けの安全性向上には、野菜表面に付着している菌の低減が極めて重要です。しかし、従来の殺菌方法では、殺菌効果を高めると菌だけでなく、野菜にもダメージを与え、結果として変色やしおれなどの品質低下が起こり、問題となっています。本研究では、殺菌効果と野菜の品質維持を両立する「2段階殺菌法」を開発しましたので紹介しします。

3

「チルド食品の保存性向上に向けた芽胞菌の制御方法」

食品バイオ部食品バイオグループ 研究職員 小林 哲也

14:20 チルド食品の保存性を向上させるには、変敗原因となる微生物の制御が必要です。微生物の中でも一部の細菌が形成する芽胞は、耐熱性が高く、ポイル殺菌では十分に死滅しません。このことが、品質と保存性の両立を難しくさせています。本研究では、チルド食品から芽胞菌を分離し、その発育特性や耐熱性を評価しました。芽胞菌の性状に基づいた制御方法について紹介しします。

4

「いんげん豆粉の特性把握と製菓適性の評価」

食品工学部食品工学グループ 主査 吉川 修司

14:40 金時や手亡などのいんげん豆は、国内収穫量の約9割が北海道で占められており、本道の重要な作物のひとつです。その加工用途は餡や煮豆などに限られており、消費拡大に向けて新たな用途開発が求められています。本発表では、金時および手亡について、クッキーやスポンジケーキなどへの利用に向けた製粉条件や豆粉の特徴、利用方法について紹介しします。

<ポスター発表> 13:30-17:00 <試食> 15:00-15:50

◆ **関連機関による研究発表**

5

「オホーツク産水産物を使った麴の開発と加工食品への利用」

(公財)オホーツク地域振興機構 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター

研究課 研究員 小林 秀彰

15:50 オホーツク産の水産物と道産米で麴（魚麴）を開発し、その利用方法について検討しました。
16:10 本研究で開発した魚麴は、米麴よりタンパク分解酵素活性が高いことが確認され、麴漬けや漬物などへの調味料としての利用が期待できました。また、技術移転先企業での麴の試作や開発した加工食品についても紹介しします。

6

「北海道独自のワイン用酵母の探索と活用技術の開発」

食品バイオ部食品バイオグループ 主査 橋渡 携

16:10 道内に自生する植物や栽培作物から酵母を分離し、ワイン用酵母としての適性を調べました。さらに、有望と考えられた酵母を用いて、小仕込みでのワイン醸造試験を行った結果、選抜した酵母は十分な発酵力を示し、官能評価でも良好な評価を得ることができました。今回は、ワイン用酵母の選抜方法やワイン醸造試験の結果について紹介しします。

7

「小豆粉トリプシンインヒビターの加熱安定性について」

食品工学部食品工学グループ 研究職員 佐藤 恵理

16:30 大豆をはじめとした豆類には、消化酵素の働きを阻害するトリプシンインヒビター(TI)が含まれ、通常、市販の豆加工品では加熱工程でその活性がほとんど失われ、問題になることはありません。小豆にもTIは含まれていますが、その活性についてはほとんど調べられていません。本研究では、小豆粉のTI活性の加熱安定性を検討した結果について紹介しします。

○「高齢者向け災害用備蓄食品の備蓄現状と求められる要件に関する調査」

食関連研究推進室 研究主幹 熊林 義晃

当センターは、高齢者向けの軟らかくて食べやすい業務用半調理食品の製造技術を開発しました。この半調理食品は、常温で一年程度の賞味期限を有していることから、高齢者向け災害用備蓄食品として活用していくことが考えられます。過去の被災地域を中心に備蓄現状等について調査を行いました。

○「乳製品製造に利用する、取扱いやすい顆粒状乾燥菌体の開発」

食品開発部食品開発グループ 研究主任 能登 裕子

当センターで保有する乳酸菌HOKKAIDO株とプロピオン酸菌について、簡便に取扱える乾燥菌体での提供を可能にするため、「流動層造粒法」に適した菌の培養条件や製造条件を確立し、長期保存可能でヨーグルトやチーズ製造に利用できる顆粒状乾燥菌体を開発しました。

○「調理・加工適性に優れた道産ばれいしょ乾燥素材の開発」

食品開発部食品開発グループ 主査 中野 敦博

乾燥マッシュポテト（乾燥素材）は、冷凍食品やスナック菓子等の原材料に多く利用されていますが、そのほとんどが輸入品です。道産ばれいしょの需要拡大に向けて、これらの乾燥素材としての利用特性を明らかにするとともに、特に菓子生地成形に適した「微粒状」乾燥素材の製造方法を開発しました。

○「赤ワインの品質に関連するポリフェノール類を探索する」

食品開発部食品開発グループ 主査 奥村 幸広

高速液体クロマトグラフィーによる赤ワイン・ポリフェノール類の迅速分析法を開発しました。これらポリフェノールの組成には、「色調」や「渋み」など官能評価との相関が見出され、赤ワインの品質と関連性のあるポリフェノール群を推定することができました。

○「水産糠漬け製品へのチーズホエイの活用～発酵・熟成効果の検討～」

食品バイオ部食品バイオグループ 研究主査 田中 彰

チーズホエイは、チーズ製造時に使用した乳酸菌が生残しており、たんぱく質・ミネラルなどの栄養分に富む食品副産物ですが、有効活用がなされていません。本研究では、チーズホエイを水産糠漬けの製造工程に活用し、発酵、熟成の促進や風味に対する効果を検討しました。

◆関連機関による研究発表

◇「マルチ蛍光スペクトル分析FISHFCによる食品衛生細菌迅速検査システムの商品モデル開発」

(公財)函館地域産業振興財団 北海道立工業技術センター

研究開発部 食産業技術支援グループ 研究主査 大坪 雅史

迅速細菌検査法は、食品関係業者から求められています。これまで様々な検査キットが商品化されてきましたが、現場ニーズ（正確、特異性、迅速、簡易等）を満たしたものがなく、あまり普及してきませんでした。本研究では、現場ニーズを満たす迅速細菌検査の検査法を開発しました。

◇「ブラウンスイス牛の特性評価と加工品の開発」

(公財)とかち財団 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター

事業部研究開発課 係長 川原 美香

日本では利用実績が少ないブラウンスイス牛（雄）について、食肉種としての付加価値向上を目指し、若齢肥育牛の肉の特性評価および加工品の開発を検討しました。共同研究機関であるノーステック財団、(有)コスモスの他、地域の大学、事業所が連携して取り組んだ事例を紹介します。

●食品加工技術相談コーナー13:30～17:00

- * 食品加工技術に関する個別相談に応じます。ご希望の方は、参加申込書に相談内容等をご記入ください。
- * 相談の申込みが多数の場合は、後日対応させていただく場合もありますのでご了承ください。

●パネル展示及び商品化事例等の展示コーナー13:30～17:00

- * 道総研や食品加工研究センターの概要、研究成果をお知らせするパネルや商品を展示します。

■研究成果関連品の試食

- * 食品加工研究センターの研究成果や技術指導に関連する製品の試食を行います。

■その他

- * 食品加工技術関連資料の配布など。

■お申し込み・お問い合わせ先

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構産業技術研究本部
食品加工研究センター
食品技術支援部 技術普及グループ
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4
TEL 011-387-4114 FAX 011-387-4664 E-mail food-fukyu@hro.or.jp