

平成30年4月11日

報道機関各位

**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30年研究成果発表会」の開催について**

食品加工研究センターでは、別添「ご案内」のとおり、平成29年度の研究成果を道内企業等に広く紹介し、今後の事業展開や新製品開発に活用していただくため、「研究成果発表会」を開催します。

当日は、当センターからの6テーマのほか、農業研究本部中央農業試験場、水産研究本部中央水産試験場及び北海道立十勝圏地域食品加工技術センターからの各々1テーマを加えた9テーマの研究成果の口頭発表を行うほか、ポスターによる発表、研究成果などを活用した製品のパネル等による展示、成果品の試食や食品加工技術個別相談も行います。

◎日時

平成30年4月25日（水）13:30～17:00

◎場所

札幌ビューホテル大通公園 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 電話 011-261-0111）

◎プログラム

13:30～13:35 開会・挨拶
13:35～13:45 食品加工研究センターにおける研究開発の取組の説明
13:45～17:00 研究成果発表
※同時開催
13:30～16:30 ポスター・パネル等展示
13:30～17:00 食品加工技術相談
14:00～16:00 成果品試食

◎参考

- ・試食はクレストホールで下記の品目で行います。

（試食品）

サバー夜干し小豆煮汁仕込み
スノーマーチ（ポテト）のスープ
船上一本サケ白子
リンゴのレアフル（果実加熱加工品）

◎報道（取材）に当たってのお願い

- ・入場は無料で多数の参加を募っています。
- ・開催当日の取材のほか、事前の報道により、道内食品関連企業などの参加を呼びかけてくださいますようお願いいたします。

◎同時配布先

経済記者クラブ

詳しくはこちらへお問い合わせください。

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構（道総研）
産業技術研究本部 食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ
（担当者：主査 阿波 毅）
電話 011-387-4116 ※平日8:45～17:30 土・日・祝日・年末年始はお休みです。



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30年研究成果発表会のご案内

参加
無料

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、『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、食品加工技術に関する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30年 4月25日(水) 13:30~17:00

受 開 閉 交	付	12:30~
	会	13:30
	会	17:00
	会	17:30

■会場 札幌ビューホテル大通公園 地下2階

〔旧:東京ドームホテル札幌〕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 011-261-0111)

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
■主催 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

17:30~19:00 交流会(会費:4,000円)

(クレストホール)

ご来場いただいた皆様方と当センター研究職員との意見・情報交換の場としまして、発表会終了後に交流会(立食パーティ形式)を開催いたします。お気軽にご参加ください。なお、交流会に参加される方の会費は、当日受付で申し受けますが、お申込締切日以降はキャンセルできませんので、ご了承ください。

お申込の締切は4月20日(金)です。お早めにお申込ください。

■開会・挨拶 13:30

■食品加工研究センターにおける研究開発の取組 13:35～13:45

■口頭発表 13:45～17:00 *研究の成果について、研究職員が口頭発表します。

1	水産加工 「においを低減した一夜干し製造技術の開発」 食品加工研究センター食品開発部食品開発グループ 主査 吉川 修司 13:45 ～ 14:00 消費者の魚離れを解消するため、においの少ない水産食品が求められています。本研究では、一夜干しのにおい成分と発生要因を製造工程別に解析し、未利用抗酸化素材を用いて低コストなにおい低減技術を開発し、消費者の官能試験により低減効果を確認しました。
2	水産加工 「ホタテ冷凍貝柱のにおいの原因解明と抑制技術の開発」 食品加工研究センター食品開発部食品開発グループ 研究職員 古田 智絵 14:00 ～ 14:15 ホタテガイの貝柱は、冷・解凍することにより生鮮とは異なる独特のにおいを生成することがわかりました。本研究では、風味の良い冷凍貝柱を提供するため、におい成分を特定し、冷凍貝柱製造工程がにおいの生成に及ぼす影響を解析し、解凍時のにおい低減方法を開発しました。
3	水産加工 ◆関連機関による研究発表（水産研究本部） 「道産ブリの鮮度保持について」 中央水産試験場加工利用部加工利用グループ 主任主査 菅原 玲 14:15 ～ 14:30 北海道では、漁獲が増加しているブリを新たな水産資源として有効に活用するため、安全・安心な出荷方法の普及や付加価値向上の取組みを推進しています。水産試験場では鮮度保持に係わる対策やブランド化に向け、道産ブリの鮮度保持マニュアルを作成しました。
4	農畜産加工 ◆関連機関による研究発表（農業研究本部・産業技術研究本部） 「新たな加熱殺菌済み果実加工品「レアフル」の開発と普及」 中央農業試験場作物開発部作物グループ 研究主任 池永 充伸 14:30 ～ 14:45 道産果実の代表格であるりんご、西洋なしを真空パック後に加熱殺菌することにより、長期保存可能で良好な食味食感をもつ「レアフル」（登録商標）を開発しました。その開発経過と普及の取り組みについて紹介します。
5	農畜産加工 「フライドポテト向け業務用チルド加工品製造技術の開発」 食品加工研究センター食品開発部食品開発グループ 主査 中野 敦博 14:45 ～ 15:00 国内で消費されるフライドポテトは、9割以上が輸入品です。国産品は価格面で競争できないため、食感・風味など品質を重視した製品開発が必要です。本研究では、油ちょう後にサク感を発現するフライドポテト向けチルド加工品の製造方法を開発しました。

<ポスター発表> 13:30～16:30 <試食> 14:00～16:00 (場所:クレストホール)

6	農畜産加工 ◆関連機関による研究発表 「小豆由来の多糖類に関する研究」 (公財)とち財団 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 研究主査 佐々木 香子 16:00 ～ 16:15 小豆の製餡工程では、副産物である煮汁が大量に発生しますが、この煮汁中には小豆の様々な栄養成分が流出しています。この小豆煮汁中の水溶性多糖類に着目し、糖分析を行うとともに精製・抽出条件を検討しました。
7	農畜産加工 「バッチ式フリーザーによるアイスクリーム製造の課題とその対応」 食品加工研究センター食品開発部食品開発グループ 主査 奥村 幸広 16:15 ～ 16:30 バッチ式フリーザーを用いたカップ詰アイスクリームの品質は、製造工程での制御が難しく、原料配合の影響を大きく受けます。そこで、バッチ式フリーザーによるカップ詰アイス製造で発生しやすい物性上の課題について、原料配合による対応策を紹介します。
8	食品の保存性向上 「野菜の保存性を高める付着細菌除去技術の開発」 食品加工研究センター応用技術部応用技術グループ 研究主任 東 孝憲 16:30 ～ 16:45 野菜表面の付着細菌は、バイオフィルムを形成し、殺菌に対する抵抗性が増すため、カット野菜や浅漬の保存性向上には、付着細菌の低減が極めて重要です。本発表では、高次亜塩素酸ナトリウムを用いた付着細菌除去技術について紹介します。
9	食品の保存性向上 「農産チルド食品の保存性向上における有機酸と加熱処理の併用効果」 食品加工研究センター応用技術部応用技術グループ 研究職員 小林 哲也 16:45 ～ 17:00 チルド食品の保存性向上には、加熱処理後も生残して低温保存中に発育できる芽胞の制御が重要です。本発表では、農産チルド食品において、従来よりも短時間で耐熱性の高い芽胞を殺菌できる有機酸によるpH調整と加熱処理の併用効果について紹介します。

○「流動層造粒装置による乾燥菌体の製造技術と性能評価」

食品加工研究センター食品開発部食品開発グループ 研究主任 能登 裕子

食加研では、製品の差別化に向け、乳酸菌等の特徴ある微生物を培養設備なしで簡易利用できる乾燥菌体化に取り組んでいます。本研究では、流動層造粒装置を用い、チーズ製造に使用する乳酸菌等を生菌数が 10^9 CFU/gオーダーの乾燥菌体に製造する方法を紹介しします。

○「ホタテガイ外套膜を原料としたスナック及び調味料の開発」

食品加工研究センター食品開発部食品開発グループ 主査 吉川 修司

ホタテガイ外套膜を原料とし、ポテトチップス様のクリスプ感のある乾燥食品を開発しました。ポイル外套膜を酵素消化して調製した調味液にキシロースを添加することにより、調味液を加えたチップスに焼き色と香ばしさが加わり、風味がより豊かになりました。

○「難消化性成分を活用した雑豆粉の菓子製造技術の開発」

食品加工研究センター応用技術部応用技術グループ 主査 渡邊 治

雑豆は、国内生産量の約9割を北海道が占めている作物で、食物繊維やポリフェノールなど機能性成分を多く含んでいます。今回、機能性成分の一つである難消化性デンプンについて、本道を代表する雑豆である金時豆を用いて菓子製造中の損失を抑制する技術を開発しました。

○「ホタテ節の製造技術の開発」

食品加工研究センター応用技術部応用技術グループ 研究主任 佐藤 理奈

北海道の水産資源を活用した新たな節類の開発を目的に、道内で水揚げされている魚貝類から節を試作し、成分や風味について検討しました。その結果、節として評価の高かったホタテ卵巣を原料としたホタテ節の製造技術を紹介しします。

関連機関による研究発表

◇「秋サケ白子の付加価値を向上する食材化の検討」

水産研究本部 釧路水産試験場加工利用部加工利用グループ 主任主査 信太 茂春

秋サケの白子は、推定約3,000トン/年が加工残滓として処分されています。近年、秋サケの活け締め処理の普及により、生臭みが低減し、本来の白さの引き立った白子が産出されています。そこで、活け締め白子の食材利用を検討し、付加価値の向上を図りました。

◇「北海道駒ヶ岳の軽石を利用した水産塩干品の製造方法の開発」

(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 清水 健志

道南地域には、秀峰として知られる活火山・北海道駒ヶ岳があり、過去の噴火により堆積した吸水性の高い軽石が豊富に存在します。本発表では、この軽石を利用し、旨味成分に着目した、魚の一夜干しの製法開発に取り組みししたので紹介しします。

◇「野生乳酸菌の探索と特性」

(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

研究員 住佐 太

道内農作物・食品、および環境中より幅広いタイプの乳酸菌を単離しました。発酵食品への応用を想定し、これらの野生乳酸菌について農産物を基質とした発酵適性や特性等について検討したので報告しします。

●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 13:30～16:30

- * 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 14:00～16:00

- * 食品加工研究センターと関連機関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
食関連研究推進室 食品技術支援グループ
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4
TEL 011-387-4116・387-4132 FAX 011-387-4664
E-mail food-shien@hro.or.jp