



令和3年6月7日

報道機関各位

食品加工研究センター 「令和3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、成長力を持った力強い食関連産業の振興に向けて、「北海道の高品質で豊富な農水産物を生かし、市場ニーズに対応した食品の高付加価値化」、「食品の安全性の確保や品質の維持向上」に関する研究開発に取り組んでいます。

こうした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、次のとおり「研究成果発表会」を開催します。

なお、今年度は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の観点からオンラインでの発表となることから、「成果品の試食」と「食品加工技術に関する個別相談」を行いません。

◎日 時

令和3年7月6日（火）13:30～16:00

◎内 容

- ・ Zoomウェビナーを使用したオンラインによる口頭発表
- ・ 詳細は別紙のとおり

◎申込方法と〆切

- ・ 当センターのホームページからの「事前参加登録」（定員 700 名）
<https://www.hro.or.jp/list/industrial/research/index.html>
- ・ 6月29日（火）〆切

◎報道（取材）にあたってのお願い

- ・ 道内の多くの企業等に当センターの研究成果を周知したいので、事前に新聞等に開催案内を掲載していただきますようご協力お願いします。

問い合わせ先

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部
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：田巻・下岡）
電話 011-387-4116 ※平日 8:45～17:30 土・日はお休みです。



令和3年 食品加工研究センター 研究成果発表会

2021年7月6日(火)
13:30~16:00

オンライン開催
事前参加登録
定員700名

申込方法

オンライン事前参加登録をお願いします。

参加登録URLはこちら

https://www.hro.or.jp/list/industrial/research/food/koho/event_r03/r030706_seika.html

申込〆切

2021年6月29日(火)

定員となり次第、〆切とさせていただきます

食品加工研究センター



お知らせ

今年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から「成果品の試食」「食品加工技術に関する個別相談」を行いません。

【主催】 (地独) 北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター

問い合わせ：食関連研究推進室 食品技術支援G 担当：田巻、下岡

☎011-387-4116 food-seminar@hro.or.jp

研究成果発表（口頭）－ 1 部

- 13:30 開 会
挨 拶 食品加工研究センター 所長 柿本 雅史
- 13:40 【水産加工】道産ブリの利用拡大を目指したブリ節製造技術
食品加工研究センター食品開発部長 吉川 修司
- 14:00 【水産加工】日本海産ホタテガイの韓国向け活貝輸送技術の開発
釧路水産試験場加工利用部加工利用グループ 研究主幹 武田 浩郁
- 14:20 【農畜産加工】北海道産りんごを活用した多様なシードルの製造技術
中央農業試験場加工利用部農産品質グループ 主査 中道 浩司

研究成果の概要 と 新規導入設備の紹介

14:40 ○研究成果の概要紹介

- ・食の簡便化志向に対応した道産野菜の半調理品製造技術の開発
- ・業務用魚醤油の低コスト製造技術の開発
- ・国産チーズスターター用乳酸菌の分離と活用
- ・ロングライフチルド食品の加熱殺菌条件に関する研究
- ・チルド食品を膨張変敗させるクロストリジウムの制御
- ・小麦なまぐさ黒穂病発病粒における異臭原因物質と生育に伴う変化

○新規導入設備の紹介（デジタルマイクロスコープ、3Dフリーザーなど）

食品加工研究センター 副所長 川上 誠

14:50～15:00 【休 憩】

研究成果発表（口頭）－ 2 部

- 15:00 【農畜産加工】とうもろこし胚芽の有効活用
食品加工研究センター食品開発部食品開発グループ 研究主幹 中野 敦博
- 15:15 【農畜産加工】道産赤身牛肉の食肉加工品とその特性
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 田中 彰
- 15:30 【食品の保存性向上】玄そばの細菌数の低減化
食品加工研究センター応用技術部応用技術グループ 研究主幹 山木 一史
- 15:45 【衛生管理】食品工場におけるバイオフィームに着目した洗浄方法
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 三上 加奈子
- 16:00 閉 会

※当日は、質疑応答の時間を設けておりません。

研究成果に関するご質問などについては、会終了後にお知らせする「アンケート」によりお問い合わせください。