

はじめに

当センターでは、例年、4月に札幌市内において「食品加工研究センター研究成果発表会」を開催し、食関連企業の皆様はもとより、大学等の研究機関、関係する団体、官公庁、支援機関など多くの方々に研究の成果を発信・共有してきたところであります。今年度の研究成果発表会については、今春のコロナ禍の状況を踏まえ、4月開催を延期し、秋の開催を検討してきましたが、感染拡大防止の観点から開催は中止し、研究要旨をホームページ上で公表することといたしました。

今回の成果発表要旨では、国産チーズ用スターター乳酸菌の活用、チルド食品のロングライフ化に向けた加熱殺菌条件の確立、バイオフィルムに着目した洗浄技術といった7件の研究成果を紹介します。食関連産業の競争力強化に貢献する実用化・事業化に向けた研究成果でありますので、是非、ご活用いただければ幸いです。

さて、令和2年度は、北海道立総合研究機構の第三期中期計画の始まりの年であり、当センターとしては、これまでの2期10年の実績を踏まえて、社会経済情勢の変化や技術の進展に対応しながら、成長力を持った力強い食関連産業の振興に取り組んでいきます。具体的には、北海道の品質の高い豊富な農林水産物を生かし、市場ニーズを踏まえた加工食品の新たな価値の創出、有用微生物の利用と発酵醸造技術や加工食品の安全性確保と品質・鮮度保持に関する研究開発を引き続き推進して参ります。

一方、新型コロナウイルス感染症の影響については、外出・旅行の自粛、飲食店の営業自粛などにより、北海道の食関連産業にも幅広く悪影響を及ぼしており、一刻も早く感染症が終息し、経済活動が正常化されることを祈念してやみません。

このように困難な状況下ではありますが、今後とも食関連業界・団体をはじめ、大学や国などの研究機関、道・市町村や支援機関などの関係機関との連携を深めながら、着実に研究開発を推進し、道内産業、地域社会の発展に貢献できる研究成果を挙げていきたいと考えておりますので、食関連産業の関係者をはじめ、道民の皆様の幅広いご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

令和2年9月

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
所長 中津智史