



令和4年4月8日

報道機関各位

食品加工研究センター 「令和4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、今年度も、昨年度に引き続き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「個別技術相談」を行っていません。

◎日 時

令和4年4月26日（火）13:30～16:30

◎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 500 名）
- ・4月19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・錦織）
電話 011-387-4116 ※平日 8:45～17:30 土・日はお休みです。



令和4年 食品加工研究センター 研究成果発表会

4月26日(火)
13:30~16:30

オンライン開催
＜チャットによる質疑応答有り＞
定員500名

申込方法

事前参加登録をお願いします。

食加研



参加登録URLはこちら

https://www.hro.or.jp/list/industrial/research/food/koho/event_r04/r040426_seika.html



申込〆切

4月19日(火)

定員となり次第、〆切とさせていただきます。

お知らせ

オンライン開催のため、「成果品の試食」「個別技術相談」は行っておりません。

【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、田村

☎011-387-4116 food-seminar@hro.or.jp

13:30 開会の挨拶

所長 柿本 雅史

第1部 道内の水産業を取り巻く状況変化に応じた「食」の提案

13:40

(1) はじめに

食品開発部長 吉川 修司

(2) 「食」の提案

<セッション1>

魚離れに対応した加工品の製造技術の提案

食品開発部食品開発グループ 主査 山田 加一郎

<セッション2>

魚の高鮮度流通と鮮度評価技術の提案

釧路水産試験場 加工利用部長 武田 浩郁

(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 研究主幹 吉岡 武也

<セッション3>

道南地域における道産ブリの利用拡大に向けた取組

海のごちそうPROJECT プロデューサー 國分 晋吾

チャットによる質疑応答

新規導入設備の紹介

15:00

食関連研究推進室長 奥村 幸広

15:05~15:15 【休憩】

第2部 研究成果の発表

15:15 冷燻製品における燻煙のノリの評価 - 燻煙成分の付着度評価手法の開発 -

食品開発部食品開発グループ 主査 小泉 次郎

15:25 ヨーグルト製造に適した乳酸菌の選抜方法

食品開発部発酵食品グループ 研究職員 徳田 瑞貴

15:35 新たな道産地鶏「北海地鶏Ⅲ」の肉質特性と加工適性

応用技術部応用技術グループ 主査 田中 彰

15:45 りんご搾汁残渣を利用したシロップ様食品素材の開発

中央農業試験場 加工利用部農産品質グループ 研究主幹 中道 浩司

15:55 道産コーンウイスキープロジェクト - コーンウイスキー製造への挑戦 -

食品開発部発酵食品グループ 主査 東 孝憲

チャットによる質疑応答

16:30 閉会の挨拶

副所長 川上 誠