



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31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31年 4月24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
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19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と主な研究成果について 13:35

食品加工研究センターのこれまでの研究開発の取組とこれまでの主な研究成果や技術支援により技術課題の解決につながった事例について、ご紹介します。

■口頭発表 14:00 *研究の成果について、研究職員が口頭発表します。

1	<p>農畜産加工</p> <p>「香り成分生成能に注目した北海道独自の白ワイン醸造用酵母の選抜」 食品加工研究センター食品開発部発酵食品グループ 主任主査 橋渡 携 道内より収集・保存した酵母について、基本的なワイン発酵能を評価するとともに、香り成分生成能についても検討し、香り豊かな白ワイン醸造用酵母を選抜しました。選抜酵母は、白ワイン醸造用ブドウ品種を使った小仕込み試験の結果、実用酵母として利用可能であるという評価を受けています。</p>
2	<p>農畜産加工 ◆関連機関による研究発表（農業研究本部）</p> <p>「加工しても美味しい北海道産さつまいも」 花・野菜技術センター研究部生産環境グループ 研究主査 野田 智昭 北海道産さつまいも加工品として、干しいもと製菓原料としても使われるペーストを取り上げ、各品種の加工原料としての特性や加工作業性について明らかにしたので、紹介します。</p>
3	<p>農畜産加工</p> <p>「白カビを利用した発酵ソーセージ製造技術の開発」 食品加工研究センター食品開発部発酵食品グループ 研究主幹 八十川 大輔 発酵生ハムや発酵ソーセージなどは発酵・熟成によって独特の香り成分やうま味成分が醸成されますが、製造現場では品質管理上の問題があります。ヨーロッパでは表面に白カビを積極的に利用して表面の微生物を制御する製造技術があります。本研究では白カビなど真菌類を活用したソーセージ製造技術を開発しました。</p>
4	<p>農畜産加工</p> <p>「道内で分離した乳酸菌を用いた発酵乳製品の香り増強方法」 食品加工研究センター食品開発部発酵食品グループ 研究主査 濱岡 直裕 発酵乳製品の独特な香りはシアセチルによるものといわれています。本研究では、道内で分離した乳酸菌の中からシアセチルを産生する能力が高い菌株を選抜し、この乳酸菌を添加することによって香り高いクリームチーズや発酵バター製造に活用する技術を検討した結果、生産レベルでこの効果が確認されましたので紹介します。</p>

<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)

5	<p>水産加工 ◆関連機関による研究発表（水産研究本部）</p> <p>「ヤマトシジミの高品質流通技術開発」 網走水産試験場加工利用部加工利用グループ 主査 佐藤 暁之 ヤマトシジミは砂出しをすると弱るといわれているため、主に家庭での砂出しを前提として砂出しをせずに流通されています。本研究では、ヤマトシジミが効率的に砂を吐き出し、かつ弱らない砂出し条件及び流通条件を確立するとともに呈味性も向上する処理方法を開発しました。</p>
6	<p>食品の機能性 ◆関連機関による研究発表</p> <p>「道産食材の歯垢形成阻害活性」 (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 研究課 研究員 住佐 太 虫歯の原因である歯垢（プラーク）の形成を抑える働きが、農産物をはじめ様々な食品素材にあることが判ってきました。この歯垢形成阻害活性を簡便に評価する系を構築し、道産食品素材について活性を評価しました。</p>
7	<p>食品の保存性向上</p> <p>「過熱水蒸気処理による中華麺の保存性向上」 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 山木 一史 生中華麺の消費拡大に向けて、道外への移出拡大を図るためにはシェルフライフの延長や食味等の品質向上が求められています。本研究では、生中華麺に対して短時間の過熱水蒸気処理による保存性および品質の向上についてご紹介します。</p>
8	<p>食品の保存性向上</p> <p>「加熱処理した芽胞の発育におけるガス置換包装の影響」 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 小林 哲也 芽胞の発育に対するCO₂の静菌効果は、一定濃度以上で発揮され、加熱処理との組合せでさらに効果が高まることが期待できます。本発表では、加熱処理した<i>Paenibacillus</i>属細菌芽胞の発育におけるガス置換包装の影響について紹介します。</p>

ポスター発表 *研究の成果について、研究職員がポスターにより発表します。

[コア(担当者説明)タイムは15:00~16:00です。]

○「保存期間が乳用種牛肉の理化学的特性および官能評価に及ぼす影響」

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 能登 裕子

道産乳用種(ホルスタイン種)牛肉は輸入牛肉に比べ、脂肪含量が多く、強い旨味を持つことが特徴となっていますが、保存期間中に起こる変化はよく分かっていませんでした。そこで、保存期間が乳用種牛肉の特徴に与える影響を理化学分析と官能評価により検討しました。

○「うま味強化チーズ製造のための独自乳酸菌の探索・選抜」

食品加工研究センター食品開発部発酵食品グループ 研究主幹 八十川 大輔

近年、道内チーズ工房から地域オリジナルの乳酸菌を使用したいという要望が寄せられています。本研究ではオリジナル乳酸菌使用によりうま味が強化された熟成型チーズ製造技術を開発するために、共同研究機関で製造したチーズおよび原料生乳から、遊離アミノ酸生成能力の高い乳酸菌株を分離・選抜しました。

○「製パンにおける酪酸臭発生要因の解明」

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

偏性嫌気性芽胞形成菌に汚染された小麦粉で製造したパンは、その発酵工程で、まれに異臭の原因となる酪酸を産生することがあります。そこで、市販パン用小麦粉の偏性嫌気性芽胞形成菌の汚染状況を調査するとともに、製パン工程における当該菌の挙動と酪酸産生の関連性について検討しました。

関連機関による研究発表

◇「画像解析によるナマコ加工品のイボ立ち評価について」

水産研究本部 中央水産試験場加工利用部加工利用グループ 主任研究員 成田 正直

ナマコ加工品にとって、突起の形状いわゆるイボ立ちは重要な品質基準となっています。しかし、その評価は判定者の主観によるところが大きい。このため、画像解析を用いたイボ立ちの数値化について検討しました。その結果、体長、周長、楕円周長を組み合わせた数値を用いることにより、イボ立ちの客観的な評価が可能となりました。

◇「ダットンそば道産品種「満天きらり」の食品加工におけるルチン・ケルセチンの含量調節法の開発とその食品機能性」

(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

ダットンソバ道産品種「満天きらり」は、苦みが少なくルチン分解酵素活性が低いため、ルチンを豊富に含む食品を製造できることを特長とします。我々は、「満天きらり」の食品加工におけるルチン・ケルセチンの含量調節法を開発し、両成分の各々の食品機能性を標的とする食品加工の可能性を見出しました。

◇「山ワサビを活用した商品開発」

(公財)とちかち財団 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター

研究主査 四宮 紀之

近年、十勝地域で生産が増えてきている山ワサビ(西洋わさび、ホースラティッシュ)は、その独特の辛みで親しまれています。本試験ではその辛みに着目し、商品開発を行ったので、報告します。

●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