

「チーズの製造技術」

令和5年 **3月8日(水)** 13:30~15:45

(会場：食品加工研究センター研修室)

食品加工研究センターでは食品加工関連企業の研究者・技術者等を対象に、食品加工に関する基礎的技術や応用技術の習得を目的とした講習会を開催します。

本講習会では、「チーズの製造技術」をテーマに、これまで当センターが取り組んできた研究成果を紹介させていただくとともに、帯広畜産大学の食品科学ユニットの中村准教授からチーズの用いられる乳酸菌についてのご講演をしていただきます。

なお、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点からソーシャルディスタンスをとるため、参加者を限定して実施いたします。

開 会 13:30

あいさつ 13:30~13:35

食品加工研究センター応用技術部長 **河野 慎一**

参加無料

(募集人員20名程度)

講演 I 13:35~14:35

「地場乳酸菌のチーズスターターとしての利用」

国立大学法人 北海道国立大学機構 帯広畜産大学

食品科学ユニット 准教授

中村 正 氏

地域の様々なものから分離される乳酸菌はすべてが食品への利用に適したものではありません。そのような乳酸菌の中からチーズスターターとして利用可能な菌株を選抜するためには様々な試験が必要となります。ここでは、このような試験の意味を解説するとともに、現在実施中のJRA畜産振興事業における国産チーズスターターの選抜や利用に向けた取り組みについて紹介します。

(休憩：10分)

講演 II 14:45~15:15

「食加研で分離した乳酸菌の長中期熟成チーズにおける効果」

食品加工研究センター 応用技術部応用技術G 専門研究員 **八十川 大輔**

帯広畜産大学などとの研究開発事業において、乳酸菌を分離し、*Lactobacillus rhamnosus* P-17株を他の菌株とともに特許出願しました。このP-17株はゴーダタイプのチーズにおいて、熟成中にうま味成分である遊離アミノ酸を多くつくることが判明していますが、現在、他の中長期熟成チーズでの添加効果について検討を行っており、その経過を紹介します。

講演 III 15:15~15:40

「セミハードチーズの熟成促進条件の解明」

食品加工研究センター 食品開発部食品開発G 主査 **小泉 次郎**

熟成による濃厚な旨味や香りが特徴であるセミハードチーズについて、現在、機器分析を用いた熟成促進条件の解明に取り組んでいます。セミハードチーズの製造条件が品質に与える影響についてこれまでの成果を紹介します。

閉 会 15:45

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
〒069-0836 江別市文京台緑町589-4

お問合せ先 食品加工研究センター 食品技術支援グループ
TEL 011-387-4132 (担当：田村)



食品品質管理技術講習会 「チーズの製造技術」

申込締切：3月1日（水）

◆メールでお申込みの場合 food-seminar@hro.or.jp

◆FAXでお申込みの場合 011-387-4664

講習会申込書

企業名			
住所			
電話番号		FAX番号	
メールアドレス			
参加者名	所 属	職	氏 名
情報収集について	【本講習会をどのように知りましたか。】 <input type="checkbox"/> 当センターからの直接の案内（DM） <input type="checkbox"/> 当センターのホームページ <input type="checkbox"/> 当センターのメールマガジン <input type="checkbox"/> 当センターのフェイスブック <input type="checkbox"/> その他（ ）		
ご質問	【ご記入いただきました質問は、質疑応答の時間にお答えいたします】		