



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27年研究成果発表会のご案内

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、平成27年の『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、食品加工技術個別相談や関係機関のご協力をいただき経営支援制度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27年 **5月14日** (木) 13:30~17:00

受 開 12:30~
付 会 13:30
会 17:00

■会 場 **東京ドームホテル札幌** 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 011-261-0236)

■主 催 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

■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、経営支援制度)
- パネル展示
- 商品化事例等の展示

**参加
無料**

1

「食品加工研究センターの試作実証施設の紹介」

副所長 鈴木 耕裕

13:40 道総研全体の拠点として試験棟に「食品衛生法の基準に適合する試作実証機能」を整備しました。
| ここでは、①そうざい製造業、②食品の冷凍又は冷蔵業、③水産加工品製造業、④清涼飲料水
13:50 製造業、⑤菓子製造業、⑥めん類製造業の各業種について、市場調査を目的とした試験販売や無償
配布に供する食品を製造することができます。

2

「道産小麦の用途拡大に向けた「ゆめちから」の高品質安定生産及びブレンド技術の開発」

食品開発部食品開発グループ 主査 中野 敦博

13:50 「ゆめちから」は、これまで全国的にもほとんど使用実績のなかった「超強力粉」であることから、
| 生産者・団体・関係企業から安定生産や利用特性等に関する基本的な情報が求めています。
14:10 本研究は、「ゆめちから」を用いた実規模レベルでの加工試験を行い、ブレンド粉としてパン・中華
麺に加工する上での留意点等を明らかにしましたので、その結果について紹介します。

3

「乳化剤を用いた耐熱性芽胞菌の制御における加工デンプンの影響に関する研究」

食品バイオ部食品バイオグループ 研究職員 小林 哲也

14:10 常温保存できるコーンスープやおしるこなどの缶詰、レトルト食品でもごく稀に微生物が原因で
| 変敗することがあります。本研究では、変敗を防止するために使用する乳化剤と、品質向上のために
14:30 に使用する加工デンプンの関係に着目、過酷な加熱殺菌でも生き残る微生物と缶詰やレトルト食品
の変敗の関係について得られた結果について紹介します。

4

「製パンにおける過熱水蒸気処理技術の開発」

食関連研究推進室 研究主幹 熊林 義晃

14:30 過熱水蒸気は、加熱対象に短時間で大きな熱量供給が可能で、一次製品の加熱処理などに使用さ
| れています。本研究では、この過熱水蒸気処理の用途開発として、製パン工程に用いた場合の効果
14:50 や影響について、温度変化や物性変化などの基礎的知見を得るとともに、得られたパンの食感や風味
について検討しましたので、得られた結果について紹介します。

<ポスター発表> 13:30-17:00 <試食> 14:50-15:40

◆ **関連機関による研究発表**

5

「池田町特産品を用いた加工食品の開発に対する支援」

(公財)とかち財団 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター

事業部産業支援課 係長 四宮 紀之

15:40 池田町特産品「十勝ワイン」を原料としたワインヴィネガー製造に対する支援事例を紹介しま
| す。
16:00 ヴィネガー発酵にかかわる酢酸菌叢の解析・バックアップ用種酢の保存法等を検討しました。

6

「機能性に優れた豆類選抜技術と加工品の開発(ゆきぴりか味噌)」

食品バイオ部食品バイオグループ 主査 中川 良二

16:00 道産大豆「ゆきぴりか」は、機能性成分であるイソフラボンを多く含む品種(国産大豆ナンバー
| ワン)です。本研究では、北海道味噌醤油工業協同組合の協力のもと「ゆきぴりか」を用いた味噌
16:20 の製品化に取り組むとともに、イソフラボンの腸内吸収性に優れるアグリコンを多く含む高イソフ
ラボン味噌の製造技術を検討しましたので、その結果について紹介します。

7

「道産馬鈴しょを用いた高品質な加工食品の開発(チルドポテト)」

食品開発部食品開発グループ 研究職員 梅田 智里

16:20 チルドポテト(冷蔵で流通する皮剥き馬鈴しょの加熱済み調理品)は、加工の際の皮剥き・カ
| ットが不要であるため、調理工程の省力化や廃棄物の削減になることから、業務用を中心に需要が
16:40 増えています。本研究では、道産馬鈴しょの新品種「スノーマーチ」を原料としたチルドポテトの
開発に向けて、原料特性を検討し、製品の品質低下を抑制する加工条件を検討しましたので、その
結果について紹介します。

(総体質疑) 16:40-17:00

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。

○高齢化社会に対応した食品製造技術の普及

食関連研究推進室 研究主幹 熊林 義晃

当センターでは、昨年まで実施した研究において、高齢者向けの軟らかくて食べやすい業務用半調理食品の製造技術を開発しました。この製造技術や半調理食品を全道に普及させるために、道内各地で普及活動を行いました。

○機能性に優れた豆類選抜技術と加工品の開発(きなこ&大豆クリーム)

食品技術支援部食品技術支援グループ 主任研究員 富永 一哉

イソフラボンが豊富な道産大豆「ゆきぴりか」を活かした美味しく、機能性に優れた菓子用素材の開発を行い、独自焙煎技術による高イソフラボンきな粉が商品化されました。さらに滑らかな食感を実現したクリーム素材も開発し、それを活用した和菓子の商品化についても検討しています。

○赤ワイン製造における迅速な評価法の探索

食品開発部食品開発グループ 主査 奥村 幸広

ワインは製造時期が集中するため、現場での各種成分の分析には迅速性が求められます。そこで、製造中の赤ワインに含まれる色素やポリフェノールなどの成分を、簡便・迅速にモニタリングできる分析方法の探索をめざし、分光学的手法による成分分析を試みました。

○道産ホッケの高品質なフィレ加工品の開発

食品開発部食品開発グループ 主査 佐々木 茂文

ホッケフィレの高品質化を目的に、皮、皮下脂肪、血合肉などのホッケ独特なおいの発生源を効率的に除去する小型加工装置を開発するとともに、それにより処理した皮と血合肉を除去したフィレを用いて、魚臭を低減したフィッシュフライを開発しました。このフィッシュフライは試食調査においても魚臭さが少ないとの高い評価が得られ、魚の消費拡大に繋がる製品として期待されます。

○チーズホエイを活用した魚臭低減技術の開発(ホエイホッケ)

食品バイオ部食品バイオグループ 研究主査 田中 彰

消費者の魚離れの原因の1つとして「魚の生臭さ」がありますが、この臭いは新鮮な魚には存在せず、貯蔵や加工処理の過程で生じることがわかっています。本研究では、チーズホエイを活用することにより、魚臭が低減することを明らかにしました。

○乳酸菌HOKKAIDO株の発酵制御に関する研究

食品バイオ部食品バイオグループ 主査 中川 良二

乳酸菌HOKKAIDO株は酢酸生成(食品によっては好ましくない酸臭や酸味の原因)やガス発生(容器の膨張などの原因)を起こすことがあります。本研究では、HOKKAIDO株の発酵特性から、酢酸生成およびガス発生に関する発酵制御法を考案し、その有効性を検証しました。

◆関連機関による研究発表

◇未利用海藻ダルスに新たな価値 - 加熱しても失われにくい緑色を持つ天然素材のご紹介 -

(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 木下 康宣

わが国で産業利用されていない海藻の一つにダルスがあります。これは、ノリと同じ紅藻に分類される海藻で、生では紅紫色をしていますが、特定の加熱処理を行うと緑色化し、120℃で加熱してもその色合いが失われにくいことを見出しました。この知見を活かした利用方法を紹介します。

◇スラリーアイスによる生鮮魚貝類のスーパーチリング高鮮度保持

(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

スラリーアイスは海水を-2.5℃程度に冷却したシャーベット状の氷です。水揚げされた魚を急速に冷却して、鮮度を保つ効果があります。スラリーアイスを用いた北海道産水産物の高鮮度化の取り組みを紹介します。

◇小豆を利用した発酵調味料の研究

(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 武内 純子

小豆を主原料とし、副原料に米や大麦等の素材を用いて醤油風発酵調味料の開発を行いました。副原料やその配合割合により異なる麹の酵素活性、発酵の経過や完成品の特徴について報告します。

◇食品加工における過熱水蒸気処理技術の検討

(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 小林 秀彰

オホーツク圏地域食品加工技術センターに設置された過熱水蒸気処理装置の加工食品への利用を検討するため、ジャガイモを中心に試験、試作した結果について紹介します。

■相談コーナー

●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。

●経営支援制度に係る相談コーナー13:30～17:00

- * 国や道、支援団体の担当者が、経営支援制度に関わ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13:30～17:00

- * 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

- * 食品加工研究センター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
食品技術支援部 技術普及グループ
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4
TEL 011-387-4114 FAX 011-387-4664 E-mail food-fukyu@hro.or.jp