



道総研

参加
無料

食品加工研究センター 令和6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、『研究成果発表会』を開催いたします。

当日は、研究成果の口頭及びポスターによる発表や研究成果等の展示のほか、食品加工技術や協力機関による補助金・融資に関する個別相談コーナーを設けています。

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 令和6年 **6月12日** (水) 13:15~16:45 (受付12:15~)

■場 所 **札幌ガーデンパレス 2階** 鳳凰(丹頂、白鳥、孔雀)
(札幌市中央区北1条西6丁目3-1 TEL 011-261-5311)

■主 催 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

■関連機関 中央農業試験場、釧路水産試験場、
とかち財団、函館地域産業振興財団、オホーツク財団

■協力機関 北海道中小企業総合支援センター、北海道信用保証協会、
INPIT北海道知財総合支援窓口(一般社団法人 北海道発明協会)

■内 容

- 口頭発表
- ポスター発表
- 商品化事例等の展示
- パネル展示
- 相談コーナー (技術・補助金・融資) など

■開会・挨拶 13:15

■食品加工研究センターにおける技術支援の紹介 13:20

■口頭発表 13:30 *研究の成果について、研究職員が口頭発表します。

1	農産加工 ー重点研究課題ー 「北海道産農産物を活用したロングライフチルド食品の製造技術開発」 13:30 ~ 14:30 ①「ロングライフ化のための加熱殺菌条件と農産具材の軟化低減方法」 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 小林 哲也 加工食品を長持ちさせるためには微生物制御が必須です。一方、物理化学的処理による微生物制御には品質低下が伴います。本発表では、カレー、シチュー等を長期間冷蔵保管するために必要な加熱殺菌条件ならびに加熱殺菌における農産具材の軟化低減方法をご紹介します。 ②「芽胞の熱死滅促進による加熱殺菌条件の緩和」 北海道大学大学院 水産科学研究院 教授 山崎 浩司 食品添加物の中には、芽胞に対して熱死滅促進効果を発揮するものがあります。熱死滅が促進されると加熱殺菌時間を短縮できるため、風味や色調、食感などの品質改善が期待されます。今回は、加工食品の低温保存時に問題となる細菌の芽胞に対する有機酸とポリリンの添加効果をご紹介します。
2	畜産加工 「セミハードチーズの熟成促進技術の開発」 食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 研究職員 荒谷 陽介 セミハードチーズは、濃厚なうま味や香りが特徴ですが、長期の熟成が必要です。熟成を促進することで、コスト低減やうま味増強が期待できます。本研究では、熟成温度や製造条件による熟成促進についての検証結果をご紹介します。

<ポスター発表> 14:45 ~ 15:30 (会場:丹頂)

3	水産物の鮮度保持 「羅臼コンブの「熟成」の秘密に迫るー出汁の特性と簡易な熟成技術の開発に向けてー」 水産研究本部 釧路水産試験場 加工利用部加工利用グループ 主査 加藤 慎二 羅臼コンブは特有の風味から出汁用として活用されており、原料の採取から製品の箱詰めまで多くの工程があります。今回は羅臼コンブ出汁の特性と、素干しコンブの風味の向上につながる簡易な熟成技術をご紹介します。
4	水産物の保存性向上 「スーパーチリングによる水産物の鮮度保持効果の検証」 (公財)函館地域産業振興財団 食産業支援グループ 研究主査 緒方 由美 0～マイナス5℃の温度で水産物を貯蔵するスーパーチリングは鮮度保持効果に有用であるといわれています。本研究では輸出重要品目の一つであるブリを用いて、スーパーチリング温度で保存したときの魚肉の品質を化学分析と官能評価により多面的に評価した結果についてをご紹介します。
5	農産加工 「菓子用道産小麦粉の分級処理による品質向上」 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 佐藤 恵理 菓子用道産小麦粉の品質に関して、スポンジケーキの「膨らみが良くない」、「焼き上がりが硬い」等の課題があります。本研究では、分級技術を用いてスポンジケーキの膨らみや物性に影響する成分を解析するとともに、加工適性を向上できる分級条件について検討した結果をご紹介します。
6	農産加工 「道産米の利用拡大に向けた米粉の用途別加工適性」 農業研究本部 中央農業試験場 加工利用部農産品質グループ 主査 杉山 裕 品種や製粉法等が異なる道産米を利用した米粉の品質特性を明らかにしました。この米粉を使ってパンやスポンジケーキのふくらみや硬さ、茹で麺の硬さ等を評価し、これら用途別の加工適性と品質との関係について検討した結果をご紹介します。

7	畜産加工 「地域オリジナルの乳酸菌でおいしいチーズを作りたい！」
16:30 ～ 16:45	食品加工研究センター 応用技術部応用技術グループ 専門研究員 八十川 大輔 北海道産のナチュラルチーズより、熟成中にチーズのうま味を増強する効果のある乳酸菌を見だし、特許出願をしています。本発表では、この特許乳酸菌を用いた様々な種類の試作チーズにおける添加効果についてご紹介します。

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14:45～15:30です。]

1. 食品加工研究センターによるポスター発表

○「道産コンパーストを活用した低糖質麺の製造方法」

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 佐藤 理奈

コンパーストは北海道の主要な水産物で、食物繊維を豊富に含むことから、低糖質食品へ活用出来る可能性があります。そこで、コンパーストを低糖質化処理し、パスタ素材に調製するとともに、この素材を用いた低糖質麺の製造方法についてご紹介します。

○「コーンウイスキープロジェクトー新たな道産ウイスキー製造への挑戦ー」

食品加工研究センター 食品開発部発酵食品グループ 主査 東 孝憲

道総研では、北海道の資源と魅力を最大限に活かしたコーンウイスキーづくりを目指して、令和3年度より「道産コーンウイスキープロジェクト」を実施しています。本発表では、これまでの取り組みをご紹介します。

○「道産ミズナラ樽で熟成した純米大吟醸酒の香り成分」

食品加工研究センター 食品開発部発酵食品グループ 研究職員 徳田 瑞貴

近年、ミズナラ樽で熟成したお酒の香りが高く評価され、注目を集めています。本発表では、道産ミズナラ樽で熟成した純米大吟醸酒の香り成分の特徴とミズナラ材のトースト処理が香り成分に及ぼす影響についてご紹介します。

○「道産マイワシとサバを活用した「骨まで食べられる一夜干し」の開発」

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 古田 智絵

水産加工品の需要低迷の原因として、骨の除去などに手間がかかることが挙げられます。本発表では、道内で漁獲が増えているマイワシとサバを活用した「骨まで食べられる一夜干し」の加工技術をご紹介します。

○「道産ブリの利用拡大を目指した「ブリ節」製造技術の開発」

食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 研究主幹 山田 加一朗

近年、道内で漁獲量が増加しているブリは、脂の少ない中小型魚が多く、活用方法が課題です。そこで、本発表ではこの脂の少なさを活かし、道産小型ブリを用いた「ブリ節」の製造技術を開発しましたのでご紹介します。

※口頭発表1、2および7をポスターでも紹介します。

●「低温増殖性芽胞形成菌の制御による要冷蔵加工食品のロングライフ化」

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 小林 哲也

要冷蔵加工食品のロングライフ化には、冷蔵温度帯で増殖する低温増殖性芽胞形成菌の制御が肝要です。本発表では、これまでの研究で明らかにした低温増殖性芽胞形成菌の性状ならびに加熱殺菌による芽胞制御と要冷蔵加工食品のロングライフ化についてご紹介します。

●「セミハードチーズの熟成促進技術の開発」

食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 研究職員 荒谷 陽介

セミハードチーズは、濃厚なうま味や香りが特徴ですが、長期の熟成が必要です。熟成を促進することで、コスト低減やうま味増強が期待できます。本研究は、熟成温度や製造条件による熟成促進についての検証結果をご紹介します。

●「地域オリジナルの乳酸菌でおいしいチーズを作りたい！」

食品加工研究センター 応用技術部応用技術グループ 専門研究員 八十川 大輔

北海道産のナチュラルチーズより、熟成中にチーズのうま味を増強する効果のある乳酸菌を見だし、特許出願をしています。本発表では、この特許乳酸菌を用いた様々な種類の試作チーズにおける添加効果についてご紹介します。

2. 関連機関によるポスター発表

◇「りんご搾汁残渣を利用したシロップの実用化」

農業研究本部 中央農業試験場 加工利用部農産品質グループ 主査 杉山 裕
りんごの搾汁残渣を原料とする酸味を特長としたシロップの実規模試作を行い製品化につな
げました。また、このシロップの色調を淡くし、りんごの香りを強くするために必要な工程に
ついてご紹介します。

◇「色調が優れた小豆餡の製造技術」

(公財)とちぎ財団 ものづくり支援部食品技術グループ 課長 川原 美香
従来より小豆餡は紫色が高級とされ、多くの和菓子を扱う事業者が外観色にこだわりを持って
います。本試験では小豆に含まれる紫色を活かし、加糖餡までの製造技術を確立しましたのでご
紹介します。

◇「チーズホエイの味噌への活用」

(公財)オホーツク財団 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター
研究職員 太田 悠介
チーズ製造時に排出されるホエイは小規模製造所では大部分が廃棄されており、有効活用が望
まれています。本発表では、ホエイを味噌仕込み時の水分として利用した味噌製造方法とその成
分の特性についてご紹介します。

●食品加工技術相談コーナー 13:15～16:15

- * 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 13:15～16:15

- * 道総研や食品加工研究センターの概要、研究成果などをお知らせするパネルや商品を展示します。

●その他

- * 食品加工技術関連資料などを配布します。

●問い合わせ・申込み先

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
〒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-seminar@hro.or.jp

