



道総研

参加
無料

食品加工研究センター 令和7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、食品加工に関す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7年 4月 18日 (金) 13:30~16:45 (受付12:30~)

■場 所 札幌ガーデンパレス 2階 凰凰(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 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)

■関係試験場 中央農業試験場、上川農業試験場、網走水産試験場

■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 13:30

■食品加工研究センターにおける技術支援の紹介 13:35

■口頭発表 13:45 *研究の成果について、研究職員が口頭発表します。

1	—食関連戦略研究— 水産加工 13:45 ～ 14:00	「水産資源を無駄なく美味しく！—魚臭を抑えつつ、骨も食べられるロスのない加工技術—」 食品加工研究センター 食品開発部 部長 吉川 修司 近年の魚離れの原因是、魚臭と骨などを除く煩わしさであると言われています。そこで、道産素材を活用し、魚臭を抑えつつ、骨も食べられる、ロスのない食品加工技術についてご紹介します。
2	—食関連戦略研究— 水産加工 14:00 ～ 14:15	「水産資源を無駄なく美味しく！—魚醤への利用と味の評価—」 網走水産試験場 加工利用部加工利用グループ 研究職員 小口 美佳子 資源を無駄なく食品に利用するためには美味しさも重要です。本発表では、水産残渣を活用した食品の開発例として、ギンザケ親魚の魚醤油開発に関する研究を取り上げ、原料の違いによる味の変化を中心にご紹介します。
3	—食関連戦略研究— 農産加工 14:15 ～ 14:30	「新野菜”ゆきあまケール”の冬季無加温栽培法と品質特性」 上川農業試験場 研究部生産技術グループ 研究主査 野田 智昭 ボーレコールの冬季無加温栽培では9月上旬定植で12月下旬まで収穫1t/10aを得られます。収穫前2週間の最低気温の平均を1°C以下に管理することで上位葉Brix糖度12%以上を得られます。収穫後の雪中貯蔵により42日間品質を維持可能です。カット及びペースト加工品は夏季栽培より甘みが強く良食味でした。これらの結果についてご紹介します。
4	—食関連戦略研究— 農産加工 14:30 ～ 14:45	「窒素ガス置換包装によるボイル緑色野菜の光劣化軽減」 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 野菜の緑色は、熱やpH、光に弱く、容易に退色します。加工食品の保存期間延長においては、微生物制御だけでなく、品質制御も必要です。本発表では、光照射下で冷蔵保管するボイル緑色野菜の退色軽減における窒素ガス置換包装の効果についてご紹介します。

＜ポスター発表＞ 14:45 ～ 15:30 (会場:丹頂)

5	農産加工 15:30 ～ 15:45	「キノコ発酵大豆の成分変化と大豆ミート様食品への利用の検討」 公益財団法人オホーツク財団 研究課 研究員 澤田 雄太 タモギタケを用いて大豆を発酵させることによって、イソフラボンアグリコン、ポリフェノール、抗酸化活性が増加し、大豆の機能性強化が期待できます。タモギタケ発酵大豆の大豆ミート様食品への利用を検討した結果についてご紹介します。
6	農産加工 15:45 ～ 16:00	「製パン性向上に向けた小麦ふすまの粉碎技術に関する研究」 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 食物纖維等が豊富な小麦ふすまはパンへの利用が高まっていますが、製パンに適した粉体特性に関しては様々な報告があり判然としていません。本研究では小麦ふすま粉碎物の粉体特性が製パン性に与える影響を検討した結果についてご紹介します。

8	水産加工	「道産ブリを用いた冷凍ひき肉状製品の劣化抑制技術の開発」 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 ひき肉状に加工した魚肉をバラ凍結機等で冷凍した製品は利便性が高いですが、ブリ等の赤身魚は、冷凍中に酸化などによる品質劣化が起きやすいことが課題です。そこで、道産ブリを用いた際の品質劣化を抑制する方法を検討した結果をご紹介します。
9	発酵食品	「道産和風キムチの品質安定化に向けた乳酸菌スターの有用性評価」 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 和風キムチにおいて、乳酸菌スターを利用した研究事例はほとんどありません。本発表では、当センターで分離した乳酸菌スターによる道産和風キムチの菌叢制御および品質安定化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。

[コアタイム（担当者説明）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

- 「道産の冷凍麺・お菓子の美味しさを保つ～冷凍穀類製品の品質保持～」
食品加工研究センター 應用技術部応用技術グループ 研究主幹 能登 裕子
穀類を原料とする冷凍加工品は、冷凍保存中に冷凍焼けや食感の劣化が生じるため、道内生産量が多い生中華麺及び生菓子をモデルに、冷凍保存中の品質劣化の抑制による製品の保存性向上や食感変化のモニタリング技術による品質管理への活用についてご紹介します。
- 「選抜乳酸菌を添加した発酵菌床による糠ニシン様食品の製造方法」
食品加工研究センター 應用技術部応用技術グループ 主査 佐藤 理奈
北海道の水産糠漬製品は、自然発酵により製造されるため、品質の安定化が課題となっています。本発表では、品質の安定化を図るために、好塩性乳酸菌を添加した発酵菌床の開発と、この菌床を利用した糠ニシン様食品の製造方法についてご紹介します。
- 「冷燻時に原料性状等が燻煙付着に与える影響の解明」
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 川上 誠
冷燻は、木材等を燃焼させ、発生した燻煙を低温で食品に付着させる加工方法で、製造条件によって付着性が異なります。本発表では、原料性状の違いが燻煙付着に及ぼす影響について、寒天ゲルを用いた評価の結果をご紹介します。
- 「“海のギャング”から“海のジビエ”を目指して 一トド肉の酵素処理による品質改良の検討ー」
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 前野 奈緒子
漁業被害の低減を目的に採捕されたトドの肉は、用途が限られており、利用促進が課題となっています。本研究では、畜肉加工で用いられる“酵素処理”をトド肉に適用し、食感やにおいなどの品質を改良した結果についてご紹介します。
- 「FT-IRワイン分析計を用いた簡易な品質把握」
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 田中 彰
FT-IRワイン分析計は、ワインの化学成分値などを迅速・簡便に測定可能であり、品質の把握に活用できる可能性があります。本発表では、FT-IRワイン分析計の測定値と化学分析値との相関と道産ワインの品質評価について検討したのでご紹介します。

※口頭発表課題についてもポスターで紹介します。

- 「水産資源を無駄なく美味しく！
一魚臭を抑えつつ、骨も食べられるロスのない加工技術ー」
食品加工研究センター 食品開発部 部長 吉川 修司
- 「水産資源を無駄なく美味しく！一魚醤への利用と味の評価ー」
網走水産試験場 加工利用部加工利用グループ 研究職員 小口 美佳子
- 「新野菜”ゆきあまケール”の冬季無加温栽培法と品質特性」
上川農業試験場 研究部生産技術グループ 研究主査 野田 智昭
- 「窒素素ガス置換包装によるボイル緑色野菜の光劣化軽減」
食品加工研究センター 應用技術部応用技術グループ 主査 小林 哲也

- 「キノコ発酵大豆の成分変化と大豆ミート様食品への利用の検討」
公益財団法人才ホーツク財団 研究課 研究員 澤田 雄太
- 「製パン性向上に向けた小麦ふすまの粉碎技術に関する研究」
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
- 「道産ブルーンの新たな加工利用体系の提案」
食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 研究主任 荒谷 陽介
- 「道産ブリを用いた冷凍ひき肉状製品の劣化抑制技術の開発」
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
- 「道産和風キムチの品質安定化に向けた乳酸菌スターの有用性評価」
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

2. 関連機関によるポスター発表

- ◇ 「道産穀類素材でベーカリーのバラエティ拡大」
中央農業試験場 加工利用部農產品質グループ 研究主任 竹内 薫
小麦粉と穀類粉をブレンドすることで特徴あるパン・菓子を作ることができます。本発表では生地物性データを基に穀類粉の用途や利用技術を提案します。また穀類粉を使用した製品化事例についてご紹介します。
- ◇ 「付加価値創出を目的とした畜産副産物(牛肺)の加工方法の検討」
公益財団法人とかち財団 ものづくり支援部食品技術グループ 研究員 横山 真由子
畜産副産物である牛肺は十勝管内における利用は少ないが、一部地域では食用として利用されています。本試験では牛肺の付加価値創出のため牛肺の特徴と加工方法について検討した結果をご紹介します。
- ◇ 「タンパク質分解酵素を用いた養殖キタムラサキウニの加工技術開発」
公益財団法人函館地域産業振興財団 食産業支援グループ 研究員 三上 大輔
キタムラサキウニは食味に優れた水産物のため、身入り不良ウニの養殖事業が行われています。本研究で、タンパク質分解酵素を用いた加工技術開発に取り組んだ結果、呈味や物性変化の知見が得られたのでご紹介します。

●食品加工技術相談コーナー 13:30～16:30

- * 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、研究成果などをお知らせするパネルや商品を展示します。
- * 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

