

令和3年11月19日

課名 総務局 研究開発課

担当者 総括官(研究開発)(兼)研究開発課長 今井

内線 2404

課名 商工労働局 イノベーション推進チーム

担当者 担当課長 三牧

内線 3361

## 令和3年度 県立総合技術研究所 食品工業技術センター 「成果発表会」の開催について

### 1 要旨・目的

県立総合技術研究所 食品工業技術センターの研究成果を事業者や業界等に広く紹介し、センターの利活用の促進を図るため、「成果発表会」を開催する。

### 2 現状・背景

センターの取組や研究成果等を広く紹介するため、毎年開催している。昨年度は、新型コロナウイルス感染症の影響を勘案し、成果発表会は開催せず、ホームページ上で研究成果に関する資料の公開のみを実施した。今年度は、従来の参集形式ではなく、オンライン形式でのセミナー開催及びホームページでの研究成果の資料公開を実施する。

### 3 概要

#### (1) 実施主体

県立総合技術研究所 食品工業技術センター（広島市南区比治山本町 12-70）

#### (2) 実施期間（日時）

令和4年1月17日（月） 13:30～15:30

#### (3) 場所

Zoomによりオンラインセミナーを開催

※ 併せて、録画動画をYouTubeで配信するとともに、資料をホームページで公開する。

#### (4) 実施内容

研究成果や技術支援制度、センターの取組等を紹介

#### ア オンラインセミナー

発表題目	発表者
新型精米機の開発と扁平・原形精白米の醸造特性解析 * 共同研究相手である株式会社サタケとの共同発表	株式会社サタケ技術本部 穀物加工グループ グループ長 川上 晃司
	生物利用研究部 主任研究員 山崎 梨沙
広島県産小豆を用いた新たな地産地消費菓子開発における調査研究	食品加工研究部 主任研究員 今井 佳積
技術支援制度（研究制度、新規設備（ガスクロマトグラフ質量分析装置（GC-MS）含む）の紹介	次長（兼）技術支援部長 樋口 浩一

※ 参加費は無料。事前申込みが必要。（申込方法は、別途ホームページ等で案内予定。）

## イ ホームページでの資料公開

発表題目
広島県内製造味噌から分離した耐塩性酵母 ( <i>Zygosaccharomyces</i> sp.) のシュムー形成による接合性評価
イエローベルのさのうの製造方法
乾燥レモンの外観品質の向上方法
浅漬け等の日持ち向上技術の開発
油脂加工食品の保存における温度の影響について
食材への物質含浸技術の開発～凍結含浸法, 高温急速含浸法, 常温含浸法～
新規に導入した食品加工用設備利用機器
技術支援制度紹介
研究制度紹介 (共同研究及び受託研究について)
知的財産紹介
広報状況紹介

※ オンラインセミナー開催日までに公開する予定。

## 4 その他

昨年度の研究成果に関する資料 (食品工業技術センターホームページ)

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/26/r2happyo.html>