

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品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>