

食品工業技術センターの研究成果を発表します！

概要

当センターでは、食品製造業の皆様の技術的な支援を目的に、食品加工に関する研究に取り組んでおり、毎年、1年分の成果を紹介する発表会を開催しています。

本年度は、新型コロナウイルス対策の観点から発表会の開催は中止し、当センターのホームページにて研究成果を紹介します。

多くの事業者のみなさまにご覧頂き、活動の一助になれば幸いです。

成果発表特設サイトには、以下の URL か右の QR コードからアクセスできます。

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



研究成果一覧（詳細は上記特設サイトをご覧ください）

今回発表する研究成果は次の9つです。成果発表特設サイトでは、それぞれの研究成果毎のページを用意し、グラフや動画等を交えて研究成果の詳細を紹介します。

研究内容についての質問や技術移転の相談にも随時対応していますので、電話又は HP の問い合わせフォームからお気軽にお問い合わせください。

- とうけつがんしん
1 凍結含浸法に関する研究成果
 - こうそ
・食材に酵素等を急速導入する高温急速含浸法の開発
物質導入時間の短縮、大型食材への適用を目指し、新たな物質含浸方法を開発しました。
 - ・常温流通が可能な見た目がよく軟らかい食品の開発
常温流通でも型崩れせず、かつ長期保存できる製造方法を開発しました。
- 2 発酵食品に関する研究成果
 - せいしゅこうぼきんかぶ
・広島県オリジナルの酢酸イソアミル高生成清酒酵母菌株の取得と選抜
新規酢酸イソアミル高生成清酒酵母を開発しました。
 - きあ
・生揚げ醤油の火入れ工程による香気成分の変化
火入れに伴う醤油の香気成分の変化を分析しました。
 - ・味噌から分離した蔵つきの耐塩性酵母について
県内で製造された味噌から分離した蔵つきの耐塩性酵母の特性を明らかにしました。
- 3 農産加工品に関する研究成果
 - かひ
・柚子果皮ペーストの開発
一般的な冷凍冷蔵庫及び加熱装置のみで柑橘果皮ペーストを製造する技術を開発しました。

- ・ 浅漬けの賞味期限延長
賞味期限の短いハクサイ等の浅漬けの賞味期限を延長する技術を開発しました。
- ・ 新しいインスタント食品『乾燥動物性素材（畜肉・魚介素材）』の開発
サクサクした食感で、復水できる新しい動物性素材インスタント食品を開発しました。
- ・ 油脂加工食品の保存における揮発性成分の分析
高い感度で油脂加工製品の品質を確認するために、揮発性成分を測定しました。