

食品工業技術センターの研究成果等を発表します！

～ (株)サタケとの共同発表の清酒製造技術、県産小豆の新知見など ～

概要

令和4年6月に70周年を迎える当センターでは、例年研究成果の発表を行っており、今年度は、昨年度に引き続き、オンラインで発表します。例年の口頭発表を、令和4年1月17日(月)にオンラインセミナーとして実施し、例年のポスター発表を、令和4年1月11日(火)よりHPで行います。

当センターの開発技術及び当センターの技術支援制度を多くの事業者のみなさまにご利用いただくために、報道関係者の皆様にご取材いただき、周知にご協力頂ければ幸いです。

なお、オンラインセミナー収録現場の現地取材も可能です。希望される場合は事前にご一報ください。

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してください。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/26/r3happyo.html>



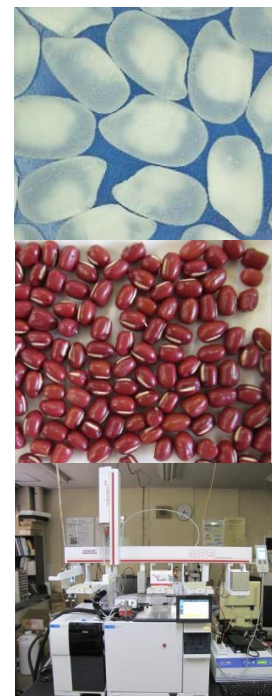
オンラインセミナー

日時 令和4年1月17日(月) 13:30～15:30。

参加申込 Zoomによるウェビナー方式で実施します。上記特設サイトより、参加方法及び免責事項等をご確認の上、お申込みください【1月14日(金)参加申込締切】。

内容

- (1) 新型精米機の開発と扁平・原形精白米の醸造特性解析
株式会社サタケが開発した新型精米機によって扁平原形精米の実用的な使用が可能となりました。本発表では、新型精米機の開発と、扁平原形精白米(写真上)の醸造特性について紹介します(株)サタケとの共同発表)。
- (2) 広島県産小豆を用いた新たな地産地消菓子開発における調査研究
「ひろしま地産地消菓子」の開発の一環として行った県産小豆(写真中)の調査結果を紹介します。
- (3) 技術支援制度(研究制度、新規設備(GC-MS等))の紹介
当センターが提供する技術支援制度や、新規導入した質量分析ガスクロマトグラフ(GC-MS)装置(写真下)について、ご紹介します。



ポスター発表

次の6つの研究成果の発表を含む11のポスターを発表します。詳細はHPでご確認ください。

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。

- ・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、常圧含浸法～
- ・広島県内製造味噌から分離した耐塩性酵母 *Zygosaccharomyces* sp. のシユムー形成による接合性評価