



広島吟醸酵母で製造した「呉吟醸ビール」

〔呉吟醸ビール〕

高級清酒製造用の酵母を使用した地ビール

ビール製造への「広島吟醸酵母」の使用方法について共同で検討し、「広島吟醸酵母」を用いたビールの商品化に初めて成功しました。フルーティーな香りと深いコクが特徴です。

平成 13 年に当センターが開発した「広島吟醸酵母」は、りんご様の香り（成分名：カプロン酸エチル）を通常の 5 倍程度生成し、県内外 50 社以上の酒造会社で大吟醸酒や純米吟醸酒等の高級酒の製造に使用されています。

研究所の研究成果

「広島吟醸酵母」の開発

共同研究機関

呉ビール株式会社、広島県酒造組合

問い合わせ先

呉ビール株式会社

TEL 0823-26-9090

<http://www.kurebeer.com/>

【西部工業技術センター】

〔穀粒判別器〕

電子の目でお米の等級を判別

人間の検査員に代わって、お米を約 1,000 粒取り出して 1 粒ずつ判定し、約 40 秒で等級判別を行う電子機器です。

従来、農産物検査は国の検査官が行っていましたが、民間検査に移行するにあたり、専用機の開発競争が行われ、センターが技術支援した当該機がトップシェアを獲得、日本食品工学会技術賞を受賞しました。今では、全国の J A やライスセンターに導入されています。□



電子の目がお米の良、不良を見分けて等級判別
(日本食品工学会技術賞受賞)

研究所の研究成果

画像処理を高速化する技術を開発（画像処理 I P）

共同研究機関

(株) サタケ、広島大学
広島県産業科学技術研究所

問い合わせ先

(株) サタケ

TEL 082-420-0001 FAX 082-420-0004