

資料番号

総務 3

令和 6 年 8 月 19 日

課 名 総務局研究開発課

担当者 課長 井下

内 線 2424

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 出射

内 線 3361

令和 6 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利活用の促進を図るため、最新技術や研究成果を事業者や業界等に広く紹介する「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、例年開催している。今回は、対面形式により、特別講演による技術紹介や研究員による研究成果発表等を行い、研究成果の利用促進及び支援機会の創出を図る。

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

(2) 実施期間（日時）

令和 6 年 10 月 8 日（火）13：00～17：00

(3) 場所

県立総合技術研究所 食品工業技術センター 5階大会議室（広島市南区比治山本町 12-70）

(4) 実施内容

ア 特別講演

（ア）タイトル：食肉タンパク質の品質改良並びにその機能改変

講演者：同志社女子大学 生活科学部 食物栄養科学科 特任教授 西村 公雄 氏

（イ）タイトル：時間栄養学を活用した商品開発の現状と課題

講演者：広島大学大学院 医系科学研究科 公衆衛生学 准教授 田原 優 氏

イ 研究紹介

各研究部の研究課題とその成果、技術相談や商品化などの技術支援事例を紹介します。

ウ ポスター発表

研究成果および技術支援事例を発表します。

エ 施設見学

所内の設備等を案内します。



令和6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

参加費 無料

要事前申込

どなたでも参加可能

新技術開発など課題解決に関心のある食品製造企業の方にお勧めです

1 日時 令和6年10月8日(火) 13:00~17:00

2 場所 県立総合技術研究所 食品工業技術センター 5階大会議室
(広島市南区比治山本町12-70)

3 内容

(1) 特別講演 (13:05~15:05)

タイトル: 食肉タンパク質の品質改良並びにその機能改変

講演者: 同志社女子大学 生活科学部 食物栄養科学科 特任教授 西村 公雄 氏

概要: 本講演では、まず真空調理法を用いて鶏のクリーム煮を調製した際に水溶性肉タンパク質により起きるソース部の分離の問題、そして塩可溶性肉タンパク質をメイラード反応により糖化することで生じる機能改変、さらに活性酸素が肉練り製品の品質改良をもたらす点について解説を行います。

タイトル: 時間栄養学を活用した商品開発の現状と課題

講演者: 広島大学大学院 医系科学研究科 公衆衛生学 准教授 田原 優 氏

概要: 「食べるタイミング」を考える新しい栄養学として、時間栄養学が話題です。

コンビニでも、「朝の@@」、「睡眠@@」といった商品がたくさん並んでいます。

体内時計や生活リズムに合わせた効率的な栄養摂取方法の提案、生活リズムを整えるような新素材の開発など、時間栄養学の商品開発の現状と課題を紹介します。

(2) 研究紹介 (15:15~15:45)

表題	内容	発表者	時間
近年の研究 成果と技術 支援事例	生物利用研究部では、微生物を活用した発酵食品等の開発及び技術支援に取り組んでいます。近年の清酒、味噌、醤油等の発酵食品製造に関する研究開発ニーズによる研究課題とその成果、技術相談や商品化などの技術支援事例について紹介します。	生物利用研究部 部長 藪 宏典	15:15 ~ 15:30
	食品加工研究部では、幅広い農水畜産加工品の研究開発、技術支援に取り組んでいます。近年の食品製造に関する研究開発ニーズに基づいた研究課題の成果ならびに企業様からのご相談による商品開発・技術支援事例について紹介します。	食品加工研究部 部長 重田 有仁	15:30 ~ 15:45

(3) ポスター発表 (15:50~17:00)

研究成果ポスター 12課題、技術支援事例ポスター 12課題 (詳細は次頁参照)

(4) 施設見学 (16:30~17:00)

所内の設備等を案内します。

【研究成果ポスター】

No	タイトル	発表者
1	酒造工程におけるデジタル技術を活用した発酵制御管理支援	谷本研究員
2	広島県オリジナル酒造用好適米品種「広系酒 45 号(萌えいぶき)」、 「広系酒 44 号」の醸造特性について	荒瀬研究員
3	新規の育種法導入による輸出用清酒の品質向上に寄与する清酒酵母 の開発	山崎主任研究員
4	メタボローム解析技術の発酵食品への適用	坂井主任研究員
5	果皮酢製造技術の開発と商品化	坂井主任研究員
6	減圧を用いない凍結含浸法「常圧含浸法」の開発	下久研究員
7	皮ごと美味しく食べられるカンキツ加工技術の開発	中津副部長
8	広島県特産品副産物「酒粕」の菓子原料化技術の開発	宮地研究員
9	レモン品種「イエローベル」の“さのう”の製造技術	大坂主任研究員
10	広島県産小豆の栄養成分分析と加工適性分析	金崎研究員
11	油脂加工食品製造加工中の油脂劣化モニタリング技術の構築	塩野主任研究員
12	油脂簡易抽出技術、PV 推定技術の開発	塩野主任研究員

【技術支援事例ポスター】

No	タイトル	支援企業
1	清酒用バッチ式自動瓶燗・急冷システム「ヒートリード」	(有) キクブランドウー
2	富久長 八反草 純米 ハイブリッド生酛	(株) 今田酒造本店
3	広島令和 1 号酵母を使用した清酒	県内酒造会社 20 社
4	無添加生味噌のパッケージふくれリスク低減 味噌醸造用酵母	広島県味噌協同組合
5	扁平精白米、原形精白米を使用した清酒	県内、県外酒造会社多数
6	ビネガードリンク「KAHISU®」	尾道造酢 (株)
7	低アルコール化に対応した広島らしい日本酒	県内酒造会社多数
8	牡蠣やムール貝の食感を活かしたオイル漬 「ちょっと贅沢な広島牡蠣と宮島ムール貝のセット」	(株) A&C
9	かきと麴のみを使用して製造したかき魚醤「かき美醤」	倉橋島海産 (株) 山陽女子短期大学
10	広島の銘酒「雨後の月」の酒粕を用いたひろしま吟醸菓「酒々SASA」	(株) 御菓子所高木
11	紅茶と合わせる新感覚コンフィチュール「白檸檬」	(有) クラフトワン
12	凍結含浸法を活用した見た目の良いやわらか食品	県内、県外食品企業多数

問い合わせ先 : 082-251-7433
skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

広島県 食品工業技術センター

検索