



道総研

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構

産業技術研究本部

食品加工研究センター

平成26年研究成果発表会のご案内

食品加工研究センターは、平成4年2月の開設以来、食品加工に係わる研究開発や企業等への技術支援を通して道内食品産業の発展に努めております。

当センターが取り組んでいる研究開発や技術支援の成果を広く公開し、皆様の今後の事業展開や製品開発などにご活用いただくために、平成26年の『研究成果発表会』を開催いたします。

発表会では、研究成果の口頭及びポスターによる発表を行うほか、研究成果等の展示や試食、食品加工技術個別相談や関係機関のご協力をいただき経営支援制度に関する個別相談をお受けするコーナーも設けております。

多くの皆様にご来場いただきたく、ご案内申し上げます。

■日時 平成26年 5月 15日 (木) 13:30~17:00

受開 付会 12:30~
13:30
17:00

■会場 東京ドームホテル札幌 地下2階
ピアリッジホール及びクレストホール

(札幌市中央区大通西8丁目 TEL 011-261-0236)

■主催 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構産業技術研究本部
食品加工研究センター

■内容

- 口頭発表
- 研究成果関連食品の試食
- ポスター発表
- 相談コーナー(技術相談、経営支援制度)
- パネル展示
- 商品化事例等の展示

参加
無料

■ 口頭発表 13:40～17:00 *研究の成果等について、研究職員が口頭発表します。

1

「食品加工研究センターの技術支援」

食品技術支援部長 田村 吉史

13:40 当センターでは、食品加工に関する試験研究のほか、技術相談や現地技術指導、食品加工機
| 器・分析機器の開放など、様々な技術支援を行っています。
13:50 道内食品企業を支援する食品加工研究センターの技術支援業務をご紹介します。

2

「『軟らかくて食べやすい』業務用半調理食品の開発」

食品工学部食品工学グループ 研究職員 東 孝憲

13:50 高齢化社会を迎え、噛む力が弱くなった方でも食べやすい硬さの総菜の提供が重要となっ
| ています。本研究では、求められている「軟らかくて食べやすい」硬さを設定するとともに、素
14:20 材の硬さを制御する技術を検討し、高齢者の中食市場をターゲットとした業務用半調理食品の
開発に取り組みました。

3

「醤油の『香り』の客観的評価技術の開発」

食品工学部食品工学グループ 主査 吉川 修司

14:20 醤油は香りが最も重要視され、香りを前面に押し出した醤油が市場に広がっています。本研
| 究では、醤油の香りをにおい識別装置及びガスクロマトグラフ質量分析計による分析を行い、
14:40 評価の良否を予測する方法を開発するとともに、醤油の火入れ条件の適正化による香りの改善
に取り組みました。

<ポスター発表> 13:30-17:00 <試食> 14:40-15:30

◆関連機関による研究発表

4

「DNA分析を用いたコンブ類の原産地判別技術の開発」

(公財)函館地域産業振興財団 北海道立工業技術センター

研究開発部食産業技術支援グループ 研究主任 清水 健志

15:30 様々な食品素材で原産地判別技術が開発されており、ブランドの保護に利用されています。
|
15:50 函館地域の特産物であるコンブは日本の伝統食材ですが、現在海外でも多く生産されています。
今回、国産コンブのブランドを「守る・育てる」ことを目的に、食品加工研究センターと連携
して開発した原産地判別技術についてをご紹介します。

5

「高圧乳化技術を用いた水産脂質の『微細乳化物』の機能性」

食品開発部食品開発グループ 主査 佐々木 茂文

15:50 EPAやDHAが豊富な魚油に、乳化活性を持つヒトデやサケ精巢の糖脂質やリン脂質を組み
| 合わせ、高圧乳化装置で微細な乳化物を作る技術を開発しました。これら微細乳化物の製造方
16:10 法、および、酸化安定性や腸管吸収性などの機能性についてをご紹介します。

6

「コロッケの『サクサク感』を客観的に評価する」

食品開発部食品開発グループ 研究職員 梅田 智里

16:10 コロッケのおいしさの一つに食べた時の「サクサク感」があります。本研究では、このコロ
| ッケの「サクサク感」について、物性測定により評価出来ることを見いだしました。実際の製
16:25 品評価の事例と合わせて開発経緯についてをご紹介します。

7

「意外な食品素材が焼魚の魚臭さを抑える」

食品バイオ部食品バイオグループ 研究主査 田中 彰

16:25 若者の魚離れの理由の一つは魚臭さと言われています。本研究ではホッケの魚臭抑制を検討
| し、チーズホイイやトマトジュース搾汁残渣に効果があることを見いだしました。本研究の概
16:40 要とチーズホイイを使った塩サバ製品のにおい成分分析などによる企業支援についてご紹介し
ます。

(総体質疑) 16:40-17:00

ポスター発表 *研究の成果について、研究職員がポスターにより発表します。

○過熱水蒸気処理を利用したタモギタケのレトルト食材の開発

食品工学部食品工学グループ 研究主任 佐藤 理奈

農産物等を対象とした過熱水蒸気処理は、素材の旨味成分の損失を減らし、色調を鮮やかにする効果があることが知られています。本研究では、タモギタケの旨味と色を生かすために過熱水蒸気処理を利用したレトルト食材を開発しました。

○通電過熱技術によるハムの旨み増加

食品工学部食品工学グループ 研究主幹 熊林 義晃

ハム製造時に通電加熱技術を用いて加熱昇温を制御し、旨みに影響する特定の温度帯の通過時間を調整することで、ハムの旨味を増強させる新しい製造方法を見いだしました。

○乳酸菌がつくる抗菌物質でリステリア菌を制御する

食品開発部食品開発グループ 研究主任 山田 加一朗

ある種の乳酸菌は抗菌ペプチド「バクテリオシン」を生成することが知られています。本研究では、食品中より抗リステリア活性を持つバクテリオシン生産乳酸菌2株を見だし、生育特性や抗菌活性を明らかにしました。さらに、漬物製造のモデル試験を行いましたので、その結果についてご紹介します。

○「流動層造粒」による微生物の乾燥粉末スターター化

食品開発部食品開発グループ 研究主任 山田 加一朗

当センター保有の有用乳酸菌を広く食品企業で活用してもらうため、「流動層造粒」技術による乾燥粉末スターター化に取り組みました。乾燥後も生残率が高い培養・乾燥条件を見出し、保存性も高いことを確認しましたのでご紹介します。

○水産発酵食品の抗肥満機能の探索

食品バイオ部食品バイオグループ 研究主査 濱岡 直裕

本研究では水産発酵食品の抗肥満機能について検討し、イカ塩辛やニシンのさかな味噌に脂肪代謝を亢進させるEPAやDHAなどの機能性脂質が安定的に存在することを見出しました。水産物を発酵することで、機能性の向上が期待されました。

○美味しいチーズ造りで活躍する「非スターター乳酸菌」

食品バイオ部食品バイオグループ 研究主幹 八十川 大輔

ナチュラルチーズの熟成には、スターター乳酸菌のほか原料乳に存在していた乳酸菌（非スターター乳酸菌）のはたらきが重要であることが分かってきました。当センターで分離した非スターター乳酸菌をスターター乳酸菌と一緒に添加するチーズの製造技術開発に道内乳業会社と共同で取り組みましたので、その成果についてご紹介します。

◆関連機関による研究発表

○「イヌリンの特性を活かしたフレッシュホエイイヌリンクリームの開発」

(公財)とかち財団 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター
研究開発課長 葛西 大介

「とかちABCプロジェクト」において、産学官連携により機能性食品素材の開発に取り組みました。取り組み素材のひとつであるチコリ根由来イヌリンのクリーム形成能に着目し、小規模工房のチーズホエイを原料にした食物繊維が豊富な「フレッシュホエイイヌリンクリーム」を開発しましたので、ご紹介します。

○「エゾシカ肉の加工特性評価と食肉製品の開発」他2件

(公財)オホーツク地域振興機構 北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター
研究員 抜山 嘉友 他2名

野生エゾシカによる農林業被害防止対策や生息個体数管理、肉の安全性確保と安定供給などを総合的に推し進める取り組みと足並みをそろえ、エゾシカ肉の有効活用に向けた研究と開発に取り組んでまいりました。これと併せて「農産物内在GABA生成能力を用いた食品の開発」「ジャガイモ麴の製造方法と利用に関する検討」もご紹介します。

■相談コーナー

●食品加工技術相談コーナー13:30～17:00

- * 食品加工技術に関する個別相談に応じます。ご希望の方は、参加申込書に相談内容等をご記入ください。
- * 相談の申込みが多数の場合は、後日対応させていただく場合もありますのでご了承ください。

●経営支援制度に係る相談コーナー13:30～17:00

- * 国や道、支援団体の担当者が、経営支援制度に関わる個別相談に応じます。ご希望の方は、参加申込書に相談内容等をご記入ください。
- * 相談の申込みが多数の場合は、後日対応させていただく場合もありますのでご了承ください。

■研究成果関連品の試食

- * 当センターの研究成果や技術指導に関連する製品の試食を行います。

■その他

- * 食品加工技術関連資料の配布など。

■お申し込み・お問い合わせ先

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構産業技術研究本部
食品加工研究センター
食品技術支援部 技術普及グループ
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4
TEL 011-387-4114 FAX 011-387-4664 E-mail food-fukyu@hro.or.jp