

食科研通信



- 食品セミナーの開催報告
- 岐阜県次世代企業技術者育成事業「食品加工機器課程」の開催報告
- 清酒醸造実習
- 食品科学研究所の技術支援事例

食品セミナーの開催報告

11月27日に岐阜大学応用生物科学部との共催による、『食品セミナー～アレルギー表示/食品用器具・容器包装～』を開催しました。

近年、食の安全安心の観点から、食品に関連した法律や規則等の改正や見直しが行われています。令和元年9月に、アレルギー表示制度におけるアレルゲン表示の「特定原材料に準ずるもの」にアーモンドが追加され、また、食品衛生法の改正に伴い食品用器具・容器包装に使用可能な物質等を定めたポジティブリスト制度が、令和2年6月から施行されました。

今回の食品セミナーは、一般財団法人日本食品分析センターの연구원の方を講師としてオンライン招聘し、これらの制度の概要や動向、最新トピックス等を分かりやすく解説していただきました。

オンラインと会場（スクリーン投影）によるハイブリッド形式で開催し、併せて55人の方に参加をしていただきました。参加者からは「アレルギー検査の流れが分かりやすく理解できた」「製造ラインや使用器具についても情報を集める必要があることが分かった」等の意見もいただき、有意義なセミナーになりました。

■食品セミナーの概要

『食品セミナー～アレルギー表示/食品用器具・容器包装～』

令和2年11月27日（金） 13:30～15:50

★講演①

『食物アレルギー表示制度とアレルギー物質を含む食品の検査について』

一般財団法人日本食品分析センター

多摩研究所 安全性試験部安全性試験課 副主任研究員 穩田 友子 氏

★講演②

『食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について』

一般財団法人日本食品分析センター

多摩研究所 衛生化学部包材試験課 主任 竹田 美穂 氏



岐阜県次世代企業技術者育成事業「食品加工機器課程」の開催報告

12月9日に次世代の企業技術者育成を目的に、食品科学研究所が所有するレトルト殺菌装置を用い、食材や加工食品を加圧加熱して保存性を高めるレトルト加工機に関する研修を実施しました。

「巣ごもり需要」を狙い新商品開発を行う食品企業や、異業種から食品分野に進出しようとする企業等の技術者、8名の方に参加いただきました。

研修では、レトルト加工の原理や機器の扱いの他、持参した食材をレトルト加工することで食感の変化を体験する等、今後の製品開発の参考になる実践的な知識を学びました。

■研修事業の概要

講師：パナソニック産機システムズ（株）
飲料・外食営業部 大脇 勉 氏

概要：【講義】レトルト加工の原理や地域食材を活用した加工事例・商品展開等
【実技】試作品の製作（一連の製造工程を実演）

■レトルト殺菌装置の概要

（型式）小型高温高圧調理機FCS-KM76HM-30

（パナソニック産機システムズ（株）製）

（機器仕様）処理量：250～300ccのパウチ30～45袋、
処理温度：70～121℃（96～100℃不可）

*「レトルト殺菌装置」は、開放試験室設置機器（330円）になっていますので、加工をしたい食材（原材料や調理品等）がある方は、ご相談ください。



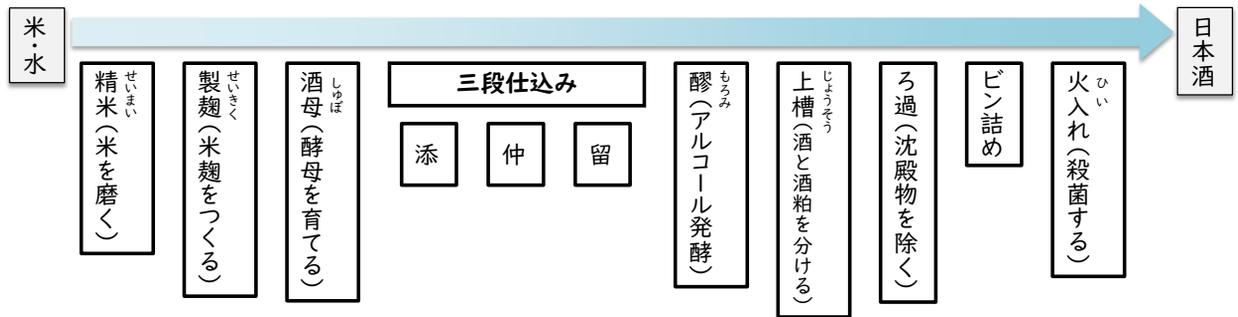
清酒醸造実習

実践的な技術者の育成支援を目的に、清酒の醸造における一連の工程を実際に行い、本格的な純米酒製造を体験する実習を実施しました。

今年度は岐阜大学応用生物科学部3年生9名が参加し、授業では学べないものづくりの醍醐味を感じるとともに各工程での課題解決プロセスを学習しました。

■実習の概要

期間 : 令和2年10月1日～11月25日
時間 : 月曜～金曜 15:00～16:30 (実習内容により変更)
特定名称 : 純米酒
原料米 : ひだほまれ (60%精米)
発酵期間 : 25日間



■参加者のコメント (令和元年度の実習を含む)

- ・全工程が見れたので、酒造りがどう進んでいくかがよく理解できた。
 - ・手順の持つ意味を丁寧に教えていただけたおかげで、やる気が出て楽しく実習をすることができた。
 - ・分析評価だけでなく、官能評価でも日々のお酒の違いが知れたことが良かった。
 - ・日本酒だけでなく、ホップやどぶろく、甘酒のフリーズドライなど応用する方法も学べてよかった。
- アンケート結果：ものづくりに対する興味：大変深まった 94% 深まった 6%

食品科学研究所の技術支援事例

食品科学研究所では県内食品製造業等の製品開発を支援しています。この一環として「郡上めいほう濁酒研究会」の会員企業に対し、どぶろく製造免許の取得に必要な醸造技術及び分析方法の習得を支援し、この度「明宝どぶろく」の一般販売に漕ぎつけましたのでご紹介します。

郡上市大和地域では、平成20年に構造改革特別区域 (どぶろく特区) の認可を受け、どぶろく製造が行われてきました。郡上市では、全国どぶろく研究大会を大和町にて開催するなど、地域資源の一つとしてどぶろくに注目しており、令和元年に郡上市全域に特別区域のエリアを拡大しました。

明宝地域では「郡上めいほう濁酒研究会」が平成31年に発足し、会員の一社が試作を重ね、特別区域の拡大地域における初の商品であり、郡上市明宝地域の新たなブランド品、明宝どぶろくの第一号として、「水沢上ヶ池 (みぞれがいけ)」の一般販売が開始されました。

商品名 水沢上ヶ池 (みぞれがいけ)
特徴 辛口のすっきりした味わい
低温発酵によるフルーティーな香り
高精白米 (自家製米コシヒカリ) 使用による外観の良さ
米の粒感を少し残しながらも滑らかな舌触り
発売日 令和2年11月20日 (金)
販売所 リゾートペンション四季彩
道の駅 明宝 (磨墨の里公園) 内物産館
商品に関する問合せ先
リゾートペンション四季彩 電話 (0575-87-2980)

