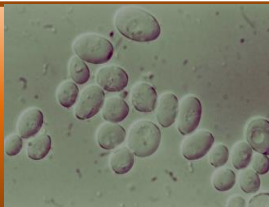


## 食科研通信



- 食品セミナー ～生産性向上～ の開催について
- 合同研究成果発表会の報告
- 職員表彰
- 食品科学研究所の技術支援事例
- 食品プロモータ派遣事業の活用事例

### 食品セミナー ～生産性向上～ の開催について

食品科学研究所で「食品セミナー ～生産性向上～」を開催します。ご興味のある方は是非ご参加ください。申込方法等の詳細は研究所Webページ (<https://www.food.rd.pref.gifu.jp>) に掲載しています。

- 【日 時】令和4年11月2日(水) 13:30~16:20  
【開 催】会場(定員:30人)とオンライン(定員:100人)のハイブリット形式  
【申込締切】令和4年10月21日(金) \*定員に達し次第、締め切ります  
【内 容】講演1 『食品製造業における生産性向上 -企業価値の向上から考える-』  
株式会社日本能率協会コンサルティング プロセス・デザイン革新センター  
シニア・コンサルタント 島崎 里史 氏  
講演2 『中小食品関連企業における最先端のAI・ロボット・量子コンピューターの導入』  
一般社団法人 日本惣菜協会  
AI・ロボット推進イノベーション担当フェロー 荻野 武 氏

### 合同研究成果発表会の報告

令和4年6月23日に、岐阜大学応用生物科学部との合同研究成果発表会を、新型コロナウイルスの感染拡大に配慮してオンラインと会場を併用して開催し、企業、大学等41名の方にご参加いただきました。

食品科学研究所と岐阜大学応用生物科学部の研究成果について報告するとともに、当研究所の技術支援事業の紹介を行いました。

この合同成果発表会は、毎年、開催しますので、ぜひご参加ください。また発表テーマに関して興味をお持ちの方は研究担当者までお問い合わせください。



毎年、開催しますので、ぜひご参加ください。

#### 食品科学研究所の成果発表テーマ

- ・有用微生物の探索と機能性食品の開発  
専門研究員 加島 隆洋
- ・エクオール産生菌の遺伝子マーカーの開発  
主任研究員 小寺 美有紀

#### 岐阜大学応用生物科学部の成果発表テーマ

- ・食品由来生理活性成分の探索と作用機序の解明  
天然物利用化学研究室 助教 山内 恒生
- ・収穫後青果物における概日リズムと品質変化とも関係解明について  
ポストハーベスト生理学研究室 准教授 タンマウオン マナスィカン
- ・発酵酵母のモルフォロジー解析の可能性  
食品物性工学研究室 教授 岩本 悟志

### 職員表彰

当所の神山主任専門研究員が、永年に亘る技術指導者としての地域産業振興への貢献が顕著と認められ、産業技術総合研究所中部センター所長賞〔指導功労者〕を受賞して記念講演を行いました。

業績タイトル:

機能性を付与した紙製品の技術開発及び地域産業への普及支援

表彰制度:

中部公設試験研究機関研究者表彰



## 食品プロモータ派遣事業の活用事例

食品開発に関する技術的課題等を抱える県内の中小企業者等を対象に、専門知識や技術を持つ人材（食品開発プロモータ）を派遣してコンサルティングやアドバイスを実施することにより、新商品や高付加価値食品の開発を支援する「食品開発プロモータ派遣事業」を実施しています。

この度、本事業を活用した機能性表示食品が発売されましたのでご紹介します。

### ■プロモータによる支援内容

- 機能性表示食品全般に関する情報の収集と活用
- 生鮮トマト「麗夏」の商品企画
- 機能性表示食品届出に必要なデータの収集
- 機能性表示食品届出書類の作成
- 生鮮トマト「麗夏」の販売戦略 等へのアドバイス



提供：株式会社奥美濃プロデュース（郡上市）

### 「いとしろ白山姫」

一日あたり200g（約1～1.5個）を食べることで、

- ・リコピンによる「紫外線刺激から肌を保護するのを助ける機能」
- ・GABAによる「高めの血圧を低下させる機能」

の2つの機能が期待できる、日本で初めての生鮮トマトとして消費者庁に受理（機能性表示食品届出番号：G650）され、8月上旬から10月頃まで販売されています。

本事業の活用をご検討の方は、お気軽にご相談ください。 問い合わせ先：産学連携部 横山、神山

## 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の製品開発を支援しています。この度、新聞、テレビ等で報道された技術支援事例を2例紹介します。

### ①「醸しぬか床」の開発支援

当研究所では、SDGsの達成に向けて新価値創造によるサステナブル社会推進プロジェクトを実施しています。今回、その一環として、廃棄されていた“特別栽培米の米ぬか”を有効活用するため、“当所オリジナルの乳酸菌”と企業の“米麴”を併用し、並行複発酵法で仕上げた「醸しぬか床」を共同で開発しました。

米麴と乳酸菌の並行複発酵法で以下を実現しています。

- ・アレルギー様食中毒の原因となるヒスタミンの生成を抑制
- ・良好な酸味と風味があり、使用前の熟成作業「捨て漬け」が不要
- ・化学調味料、食品添加物無添加

持続可能な農業とコラボした商品として6月上旬より販売されています。

問い合わせ先：試験研究部 加島



提供：有限会社靴屋柴田春次商店（高山市）

### ②「冷凍カツ丼の具」の開発支援

創業120年の老舗うどん屋から、コロナ禍で来店にくいお客様に向け、看板メニューの「カツ丼」を自宅でも手軽に楽しめる冷凍の商品として開発したいと相談がありました。

冷凍での販売にあたり、解凍後の肉の食感低下を防ぐため、当研究所のショックフリーザーを用いた冷凍カツの試作や栄養成分表示および保存方法、賞味期限の設定など販売に向けた技術支援を行いました。

秘伝ソースの試作も重ね、お店の味を手軽に味わえる商品ができました。

「冷凍カツ丼の具」は7月上旬より販売されています。

問い合わせ先：試験研究部 水谷



提供：鶴岡屋本店（大垣市）