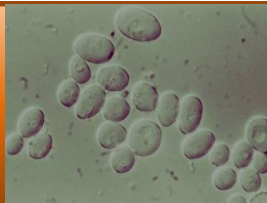


# 食科研通信



- ・研究所の利用状況
- ・令和5年度の研究課題一覧
- ・依頼試験手数料及び開放試験室使用料金の減免について

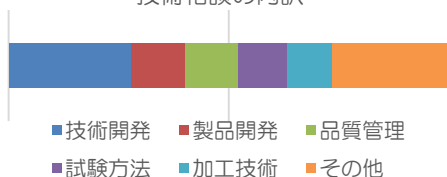
## 研究所の利用状況

昨年度一年間の実績についてご紹介します。この実績を参考に、皆様の商品開発や品質管理等に関する課題解決や情報収集にご活用いただければ幸いです。また、希望されるセミナー等のテーマがあれば、ご要望をお寄せください。

### 技術相談（昨年度実績 853件）

既存製品の改良、新製品開発、品質管理やクレーム対策に関する幅広い分野のご相談を受け、これに対する情報提供、アドバイス、現場での支援、依頼試験等に対応し、課題解決を支援しています。

技術相談の内訳



### 研修・講習会（昨年度実績 2回）

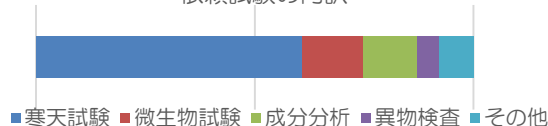
企業技術者の皆様を対象とした研修・講習会を実施しています。

開催日	研修課程名・内容	参加人数
R4.9	専門技術研修「酒造関係研修会」 酒造に関する研修	33人
R4.11	分野横断応用研修「食品特性評価課程」ラビッド・ビスコ・アナライザー（RVA）について	4人

### 依頼試験（昨年度実績 1,847件）

食品の衛生管理に関する微生物試験、食品の栄養成分等に関する成分分析、異物試験を多く実施しています。特に、成分分析は、食品の栄養成分表示の基礎データとして活用されています。

依頼試験の内訳



### セミナー・講演会（昨年度実績 2回）

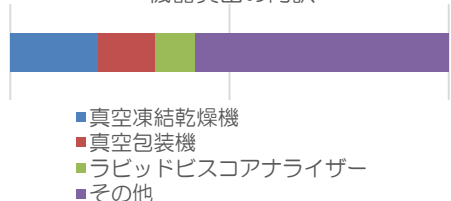
当研究所や大学の研究成果、企業の皆様の興味ある課題をテーマに、セミナー・講演会を岐阜大学や業界団体の皆様と連携して開催しています。

開催日	名称・内容	参加人数
R4.6	研究成果発表会 本研究所の成果(2テーマ)と岐阜大学応用生物科学部の成果(2テーマ)を報告	41人
R4.11	食品セミナー 食品製造業の生産性向上について	43人

### 開放試験室機器貸出（昨年度実績 797件）

研究所機器を貸出し、企業の皆様の商品開発や品質管理等にご活用いただいています。

機器貸出の内訳



### 食品開発プロモータ派遣（昨年度実績 7企業）

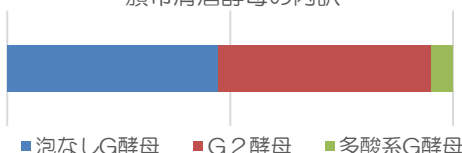
食品開発に関する技術的課題等を抱える県内の中小企業者等を対象に、専門知識や技術を持つ人材（食品開発プロモータ）を派遣してコンサルティングやアドバイスを行います。

委嘱プロモータ	支援事項
中田 光彦 氏 (野菜で健康研究所(株))	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「機能性表示食品」や「栄養機能食品」等の商品開発</li> <li>・この他、企業の固有課題</li> </ul>
苅谷 幹治 氏	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「醸造」や「食品」に関する技術指導</li> <li>・この他、企業の固有課題</li> </ul>
内田 伸二 氏	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「加工食品」の企画開発、食品衛生管理</li> <li>・この他、企業の固有課題</li> </ul>

### 清酒酵母の県内食品企業への頒布（昨年度実績 209件）

当研究所が開発したG酵母、G2酵母等を、県内酒造企業へ頒布しています。

頒布清酒酵母の内訳



## 令和5年度の研究課題一覧

本年度は以下のような研究テーマに取り組みます。

### 県産米を有効活用した岐阜ブランド商品の開発 (R2~R6)

岐阜県内で栽培されている米を使用した新規の商品開発や用途開拓を行い、岐阜ブランドの向上を目指します。

#### 1) 新規酒米の評価と清酒製品の開発

岐阜県で開発した新規酒米を用いて、地域性の高い清酒製品の商品化を目指しています。

本年度は酒米分析や県内酒造場での試験醸造、醸造特性評価、栽培農家や酒造場との意見交換会など新規酒米の普及に向けた取り組みを行います。

#### 2) 和菓子の高品質化に関する研究

これまでに酒まんじゅうの皮に使う「発酵もと」の微生物叢について解析し、微生物の単離を行いました。本年度は「発酵もと」の改良に取り組み、酒まんじゅうの風味向上を目指します。

#### 3) ハツシモ $\alpha$ 化米粉の特性評価と米粉パンへの利用

県産米「ハツシモ」を活用した米粉パンの物性について評価してきました。本年度は米粉の粒度が製パン性に与える影響について調査します。

### IoTを活用した清酒の高品質化研究 (R4~R6)

IoTを活用した清酒貯蔵庫の温度測定システムを構築し、清酒の貯蔵積算温度を管理すると共に、官能評価等により熟成度を評価します。これらの結果を元に瓶貯蔵による品質管理技術の向上と貯蔵情報の販売への活用を目指します。

本年度は酒造場の貯蔵庫で貯蔵積算温度を調整した清酒の酒質特性を調査します。

### 県産資源を活用した酒類の開発 (R4~R6)

近年、酒類業界においてもGI(地理的表示)の取得など地域性に着目した取り組みが増えていきます。そこで地域性をアピールポイントとした酒類の開発のため、県独自の酵母や地元産原材料を活用した酒類の開発を目指します。本年度は県内から採取した酵母を用いてビール事業者での実地試験や、蜂産品を活用した酒類の開発を行います。

### 有用微生物の探索と機能性食品の開発に関する研究 (R3~R7)

乳酸菌等を利用した食品開発は、嗜好性の向上のみならず、その代謝産物ならびに菌体成分の機能性が求められる時代になっており、現に機能性表示食品等に於いては、発酵微生物とその代謝産物によるものが多数存在しています。本年度は主に県内資源から単離した微生物で発酵エキスを開発します。

### もやしの新機能開発 (R3~R5)

もやし等の新機能開発を目指しています。

#### 1) もやしの食感向上技術の開発

当研究所所有のレオメーターを用いて、緑豆もやしをモデルとした生鮮野菜の食感等の物性を測定し、その有効性について検証してきました。本技術にご興味をお持ちの県内企業様におかれましては、お気軽にご相談ください。また、生鮮品野菜の商品性を高めるべく、健康機能成分であるGABAの測定と、富化に関する取組も始めました。

#### 2) イソフラボン代謝腸内細菌の検出技術開発

更年期障害等の緩和に期待される高機能イソフラボン(エクオール)は腸内細菌の代謝作用により産生されますが、その代謝活性には個人差があります。これまでに、エクオール産生者と非産生者では腸内細菌叢に違いがあることを明らかにしてきました。本年度はエクオール生産を活発化出来る食品素材の探査を行います。

### 令和5年度合同研究成果発表会の開催について

岐阜大学応用生物科学部との合同研究成果発表会を6月22日(木)に予定しています。詳細は別途、ホームページ等で広報しますので、是非ご参加ください。

## 依頼試験手数料及び開放試験室使用料金の減免について

岐阜県では、新型コロナウイルス感染症及び原油価格・物価高騰により事業活動に影響を受けている県内中小企業の皆様の経済的な負担軽減のため、令和5年度の工業系試験研究機関(岐阜県産業技術総合センター(ぎふ技術革新センター)、岐阜県食品科学研究所、岐阜県セラミックス研究所及び岐阜県生活技術研究所)における依頼試験手数料、開放試験室設置機器使用料及びぎふ技術革新センター設置機器使用料を減免します。(令和2年度から令和4年度に交付した減免承認書は使えません。あらためて申請が必要です。)

詳細は、岐阜県商工労働部産業イノベーション推進課ホームページをご覧ください。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/135598.html>