

食科研通信



- ・ 合同研究成果発表会を開催
- ・ 市販酒研究会を開催
- ・ 次世代企業技術者育成事業を開催
- ・ 高校生のインターシップ受け入れ
- ・ 職員表彰

食品セミナー・合同研究成果発表会を開催

令和6年6月18日に、食品セミナー及び岐阜大学応用生物科学部との合同研究成果発表会を、OKB岐阜大学プラザ（TOIC岐阜サイト）で開催し、企業、大学等32名の方にご参加いただきました。

食品セミナーでは、社会的に注目されている脳による食欲調整メカニズムについてご講演いただきました。

合同研究成果発表会では、食品科学研究所と岐阜大学応用生物科学部がそれぞれ2テーマずつ研究成果を発表しました。

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。



食品セミナー

「食欲をコントロールする脳内メカニズム」

名古屋大学大学院生命農学研究科応用生命科学専攻
食理神経科学研究室 教授 中島 健一朗 氏

合同研究成果発表会

岐阜大学応用生物科学部

「鶏肉における食中毒菌カンピロバクター汚染低減を目指して」

食品環境衛生学研究室 准教授 岡田 彩加

「食品加工技術が切り拓く新たな昆虫食品の可能性」

農産食品プロセス工学研究室 准教授 今泉 鉄平

食品科学研究所

「マイクロ野菜のGABA富化」

専門研究員 赤塚 久修

「エクオールと腸内細菌について」

主任研究員 小寺 美由紀

発表会終了後に、研究・技術支援成果物の展示、試食会を開催し、グルテンフリー米粉パンやGABA富化糠漬けの試食や、岐大ビール、新規酒米による試験醸造酒等の展示を行いました。



毎年、開催しますので、ぜひご参加ください。



市販酒研究会を開催

令和6年9月5日「市販酒研究会」を開催しました。これは岐阜県産日本酒の品質向上及び製造者の評価技術向上を目的に、今年度の醸造が始まるこの時期に毎年開催しています。本年度は、県内の酒造場から75点の出品があり、純米吟醸酒などの区分に分けて、名古屋国税局鑑定官や酒造技術者ら11名の審査員が、香りや味わいを評価しました。

審査終了後には出品者検討会を開催し、県内酒造場の製造者が出品酒を官能評価し、品質の特徴や今年度の製造に向けた課題などを議論しました。

出品された酒造場には理化学分析のデータを加えて、評価結果を報告し、市販酒の品質管理等に活用いただいています。



次世代企業技術者育成事業「食品特性評価課程」を開催

「食品特性評価課程～高速液体クロマトグラフ（HPLC）」を開催しました。HPLCは、カラムや検出器を選択することで、食品に含まれる様々な成分の分析が可能であり、商品開発や品質管理に利用できる装置です。

本研修では、座学その他、令和5年度に導入した糖鎖分析装置を使って糖の測定、解析の実習を行いました。

質疑応答では、参加者から検出器の原理やアプリケーション、操作方法、メンテナンスについての質問があり、「疑問に思っていたことが解決できた」「今後の業務に活かしたい」などの感想がありました。



開催日時：令和6年9月20日 13:00～16:00

講師：日本分光（株） 佐藤 泰世 氏

概要：【座学】HPLC基礎・原理説明
食品関連アプリケーションの紹介
その他アプリケーションの紹介

【実習】HPLCを使った糖分析

参加者：4名（県内企業）

高校生のインターシップ受入れ

令和6年8月5日から8月7日にかけて、岐阜県立岐阜農林高等学校および岐阜市立岐阜商業高等学校よりインターンシップ研修生の受入を行いました。本事業は当研究所の活動内容を理解していただくとともに、実際の分析業務を体験していただくことを目的に、高校生の夏休み期間に実施しているものです。本年度は、計5名の研修生を受入れ、研究所内の見学および持参した食品に含まれる栄養成分について数日間かけて分析を行い、栄養成分の含有量について評価しました。

栄養成分については、水分、タンパク質、脂質、灰分に関して実際に食品から抽出等を行い含有量を計算することによって評価しました。研修生たちは、実験に用いる器具や試薬の取扱い方や注意点についてしっかりと指導員の話聞き、着実に取り組んでいました。また、研究所内の施設見学では業務内容に関する話や、支援業務に利用する機器の説明があり、熱心に聞く姿や積極的に質問する姿が見られました。



職員表彰

令和6年度中部公設試験研究機関研究者表彰（（公財）中部科学技術センター主催）において、当所の加島隆洋主任専門研究員が、最優秀賞である「産業技術総合研究所 中部センター所長賞 研究功績者」を受賞し、記念講演を行いました。

・業績タイトル
伝統食品の高品質化・高機能化に資する発酵微生物の探索・利用研究

・業績の概要

発酵不良による腐敗など伝統食品が抱える課題に対して、発酵微生物の探索・利用によって課題を解決し、その高品質化・高機能化に大きく貢献しました。また、探索・育種した乳酸菌を活用した機能性食品の開発に成功し、岐阜県初のオリジナル乳酸菌3株を頒布する体制を構築しました。

