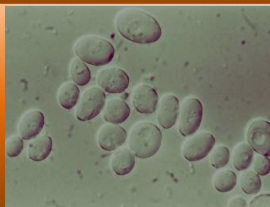


# 食科研通信



- 令和8年度の研究課題一覧
- 食品セミナー・合同研究成果発表会のご案内
- 依頼試験手数料及び開放試験機器使用料の改定について

## 令和8年度の研究課題一覧

本年度は以下の研究テーマに取り組みます。

### 岐阜県産酒の魅力向上に資する新酵母の開発

果実様の香り成分「カブロン酸エチル」を高生産する酵母の開発、県産酒米と新酵母を組み合わせた醸造技術を構築します。本年度は小仕込み試験等で、候補株を評価し、優良株の絞り込みを進めます。

### 多様な商品設計を可能とする酒造技術開発

多様な商品設計を可能とするために、「米の溶解性向上に関する技術開発」と「新規酵母による醸造技術開発」に取り組みます。本年度は、昨年度取得した野生酵母での醸造技術開発と、硫酸イオンが米の溶解に与える影響評価を実施します。

### 和菓子の食感改善に向けた老化抑制に関する研究

和菓子の販売機会の拡大や廃棄量の削減のため、時間経過による食感劣化の改善と賞味期限の延長を目指します。今年度は、酒饅頭の試験系の確立と酵素等を用いた澱粉の老化抑制について検討します。

### 県産品由来の発酵微生物を応用したヘルスケア食品に関する研究開発

フードロスの削減と生活習慣病の予防、或いは免疫ケアによる健康寿命の延伸など現代社会における課題の解決に向け、発酵技術を応用したヘルスケア食品の開発に取り組みます。

### 植物工場野菜の機能性向上

植物工場で栽培される野菜等の付加価値向上のため、当研究所が有するGABA富化技術を応用します。機能性成分が富化された農産物の開発を行います。

### 食品機能性成分の簡易的な類推手法の開発

食品に含まれる機能性関与成分の含有量を、継続的に管理するため、抽出作業や高価な機器による分離・測定を、簡易な測定により代替する類推手法を開発し、有用性を検討します。

## 岐阜県食品科学研究所・岐阜大学応用生物科学部 令和8年度 食品セミナー・合同研究成果発表会のご案内

岐阜大学応用生物科学部との食品セミナー・合同研究成果発表会を下記のとおり開催します。詳細は別途、ホームページ等でご案内します。ご興味のある方は是非ご参加ください。

記

日時：令和8年6月23日（火） 13：20～16：40（12：20開場）

会場：OKB岐阜大学プラザ（TOIC岐阜サイト） プレゼンテーションエリア

### 食品セミナー

「澱粉の性質からみた石川県産レンコンとサツマイモの魅力 —「加賀レンコン」と「兼六」—

石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 食品素材科学研究室 教授 本多 裕司 氏

### 合同研究成果発表会

「機能性脂質生産菌の探索とメダカ生体評価系の構築」

岐阜大学応用生物科学部 食農生命科学科 食品発酵学研究室 助教 中川 香澄

「岐阜大学農場と食品加工部門」

岐阜大学応用生物科学部 食農生命科学科 植物生産管理学研究室 教授 大場 伸也

「新規酒米「酔むすび」の開発」

岐阜県食品科学研究所 澤井 美伯

「有用微生物の探索と機能性食品の開発に関する研究」

// 加島 隆洋

## 岐阜県食品科学研究所

〒501-1112 岐阜県岐阜市柳戸1-1

TEL：058-201-2630 FAX：058-201-2363

E-mail：info@food.rd.pref.gifu.jp

Web site：https://www.food.rd.pref.gifu.lg.jp



# 依頼試験手数料及び開放試験機器使用料の改定について

本県では、近年の物価高騰、労務単価上昇を踏まえ、工業系試験研究機関で実施する依頼試験手数料及び開放機器使用料の改定をしました。今後も利用者の皆様にとって魅力ある試験研究機関となるよう、更なるサービスの向上を図り、持続可能な依頼試験及び開放試験室の運営に努めてまいりますので、ご理解のほどよろしくお願い致します。

## 一般理化学試験、食品試験及び試料調整手数料一覧

試験項目	合計金額	試験項目	金額
一般理化学試験・成分分析・定性・		食品試験・	
着色料	5,130	微生物の検出	2,590
一般理化学試験・成分分析・定量・		火落ち菌の検出	1,500
アルコール(比重法)	1,600	微生物数	3,970
Brix		醸造用水適否試験	5,760
水分		保存試験	2,800
食塩(液体試料)	1,600	物性試験	2,600
(個体試料)	3,580	微生物の拡大培養	6,730
着色度	1,600	寒天不溶解性残さい物	2,570
酸度		寒天ゼリー強度	1,430
アミノ酸度		寒天抽出試験	9,050
灰分	2,360	寒天簡易水分	1,060
たんぱく質	3,490	酒類の比重	860
脂質		食物繊維	25,990
一般金属(原子吸光)	8,670	酵母の静置培養	1,930
過酸化物価(POV)	5,580	水分活性	2,250
酸価(AV)		香気成分分析	
過酸化物価/酸価(固体試料)	7,560	定性分析	15,400
ガス/液クロ分析(一成分)	10,520	定量分析	16,430
一般理化学試験・試験・		成分追加	600
水質・pH	1,400	試料調整・試料作成	
光学顕微鏡観察(写真一枚)	2,310	簡単な調整	1,980
赤外吸収スペクトル特性	4,650	やや複雑な調整	3,090
顕微赤外吸収スペクトル	7,920	複雑な調整	4,020
低真空電子顕微鏡	3,870	極めて複雑な調整	6,560
表面観察(写真一枚)		複本等交付手数料・	
EDX分析(定性分析)		3,880	和文
面分析追加	1,630	英文	

・ガスクロ/液クロで結果報告をクロマトのみの場合6,560円

## 食品加工開放試験室 手数料一覧

開放試験機器	単位	使用料(円)
超純水製造器	1時間につき	130
動物細胞培養器	1日につき	130
マイクロプレートリーダー	1時間につき	130
有機酸分析装置	1時間につき	130
恒温振とう培養器	1時間につき	270
高速冷却遠心機	1時間につき	600
カントーミキサー	1時間につき	100
缶詰機	1時間につき	130 <sup>※1</sup>
オーブン	1時間につき	120
蒸し器	1時間につき	200
燻煙機	1回につき	340
レトルト殺菌装置	1回につき	410
真空凍結乾燥機	1時間につき	640
水分活性測定装置	1時間につき	130
低真空電子顕微鏡	1時間につき	1,990
デジタルマイクロスコープ	1時間につき	610
ショックフリーザー	1時間につき	150
精米機	1時間につき	730
グルコース分析装置	1時間につき	460
清酒用総酸度測定装置	1時間につき	470
レオメーター	1時間につき	430
ラピッドビスコアライザー	1時間につき	1,040
真空包装機	1時間につき	100 <sup>※2</sup>
高速液体クロマトグラフ	1時間につき	990
超音波発生装置	1時間につき	100
送風乾燥機	1時間につき	110
マルチミル	1時間につき	520

※1) 缶詰機に加算: 缶1個あたり100円

※2) 真空包装機に加算: レトルト袋1枚あたり50円