

信州の地産テクノロジー ～研究現場からの情報発信！～

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 研究・成果発表会 プログラム

日 時：令和4年11月16日（水） 9:40～16:20

開催方式：オンライン開催（ZOOM）

問 合 せ：長野県工業技術総合センター 食品技術部門
長野市栗田 205-1 TEL026-227-3131

時間	発表内容
9:40	あいさつ 食品技術部門長 大澤 克己
9:50	■育種中の酒米による試験醸造の結果について ○齋藤 良、豊田敦至、高橋祐樹、渡辺裕一（農業試験場） 大吟醸酒などの高級酒向けの品種として、長野県で育種中の酒米2品種を用いて、R1年からR3年にかけて、3回の試験醸造を行いました。それらの特徴や、製成酒を鑑評会等に参考出品した結果について報告します。
10:10	■尿素低生産性長野酵母の分離に関する研究 ○豊田敦至 長野県で育種してきた長野酵母C(NC)及び長野酵母D(ND)を親株とした尿素低生産株の分離を行いました。それらの中から清酒の成分等が親株に近いと考えられるNCm1株とNDm3-2株を実用候補株として選抜したので報告します。
10:30	■甘酒のおいしさを探る ○齋藤 敦 長野県甘酒鑑評会の部門分けをした以降の開催回、3か年分の「味」に関する官能評価データと成分分析データの解析内容をまとめ、評価の高い甘酒の特徴と評価の低かった甘酒にみられた成分の特徴と製法上の注意点を報告します。
10:50	■保存時における長野酵母の安定性に関する研究 ○藤沢 健 当部門で頒布している長野酵母C、D、Rについて、本培養終了後の温度環境が酵母の保存に及ぼす影響について調べました。その結果、酵母により温度環境の影響が異なることが示されました。
11:10	■食品異物の解析事例(骨及び歯) ○藤沢 健 食品異物のうち骨及び歯について、解析事例を挙げ、解析の注意点を示しました。骨はコラーゲンが、歯も細胞組織が入り込んだ複合体構造であり、それを念頭に置いて解析する必要があります。
11:30	■全国各地のぶどうを用いた小規模醸造試験について ○高橋祐樹、齋藤良、豊田敦至、後藤奈美((独法)酒類総合研究所)他 「日本ワインのテロワール解明に係る研究コンソーシアム」の取組の一環として、全国各地のワイン用ぶどう産地から入手したぶどうを用いた小規模醸造試験を実施しました。醸造したワインの成分分析や官能評価の結果と併せて、その概要を紹介します。

11:50	昼食休憩
13:10～ 14:40	<p>■特別講演</p> <p>演 題 「農産物・食品の機能性表示 ―その科学的根拠と届出について―」</p> <p>講 師 国立研究開発法人 農業・食品技術総合研究機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域長 小堀真珠子氏</p> <p>野菜菜を含めたアブラナ科野菜の摂取量が多いほど死亡リスクが低くなる等、コホート研究では農産物・食品と健康との関連を示す結果が蓄積されつつあります。私達は地域特産物や主要な農産物の機能性を明らかにすると共に、機能性表示の届出に関わってきました。昨年届出を行った沖縄のへちまや、臨床試験の結果を用いて現在届出中のタマネギ等の事例を含めて、届出に至るポイントや科学的根拠となり得る研究成果をご紹介します。</p>
14:40	休憩
15:00	<p>■豆腐の元素分析に関する研究</p> <p style="text-align: right;">○栗林 剛</p> <p>高周波誘導結合プラズマ質量分析装置(ICP-MS)を使用して、豆腐の元素分析を行いました。絹ごし豆腐よりも木綿豆腐に多い元素はCa、Cr、Fe、Zn、Ba、絹ごし豆腐に多い元素はNaでした。</p>
15:20	<p>■ジアセチル臭を低減したチーズの開発</p> <p style="text-align: right;">○水谷智洋</p> <p>味噌から単離したクエン酸を資化する乳酸菌を補助スターターとして用いることで、ジアセチルやアセトインを低減させ、官能的にも穏やかな香りのゴーダチーズの製造方法を開発したので紹介します。</p>
15:40	<p>■中温中高压処理により食品物性をコントロールする加工技術の開発</p> <p style="text-align: right;">○山崎慎也</p> <p>中温中高压処理は100 MPa程度の静水圧と中程度の加熱を併用する食品加工技術で、高い殺菌効果などが知られています。本研究では中温中高压処理が肉の軟化、あるいは野菜の硬化を促進することを明らかにしたため、その研究結果について紹介します。</p>
16:00	<p>■そばに含まれるレジスタントプロテインに関する研究</p> <p style="text-align: right;">○高橋佑汰</p> <p>そばに含まれるレジスタントプロテイン(RP)含有量の測定と、含有量を増加させる手法について検討した結果、原料の種類によってRP含有量に差があることが判明しました。また、RPの多い原料を使用することで製麺後のそばもRPを多く含むことが示されました。</p>

《受講方法》

- ・11月11日(金)16時までに、ながの「電子申請・届出サービス」によりお申し込みください。
(下記URL又は表紙のQRコードからお申込み下さい。)
https://s-kantan.jp/pref-nagano-u/offer/offerList_detail.action?tempSeq=26144
- ・後日、申込代表者のE-mail連絡先にオンラインセミナーへの接続情報をご連絡します。
- ・インターネットに接続可能な、各自のPC、スマートフォンまたはタブレット端末からご参加ください。

《問合せ先》

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 (担当)戸井田仁一、上条和之
TEL:026-227-3131 FAX:026-227-3130 E-mail:shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp