

食加技 Presentation Day

(公財)とかち財団 食品加工技術センターではこの度、オンラインによる試験報告会を開催する運びとなりましたのでご案内申し上げます。

ご多忙の折りとは存じますが、皆様のご参加をお待ちいたしております。

日時: 2021年2月5日(金) AM10:00~11:15

内容: ①「とかち財団を活用しよう」(助成事業等のご案内)

ものづくり支援部部長 葛西 大介

【試験報告】(食品加工技術センターグループ)

②山幸酵母による製パン法の開発

研究員 高谷 政宏

「山幸」は国際ブドウ・ワイン機構に品種登録された池田町独自のワイン用ブドウ品種である。このブドウから分離した酵母の特性を生かした製パン法を開発したので報告する。

③「山ワサビを活用した商品開発」(第2報)

研究主査 四宮 紀之

初年度はワサビ部位の混合により辛味減少を抑制する方法を見出した。次年度はさらに用途開発として、乳製品への応用と乾燥品の試作への取り組みを行ったので報告する。

④ルチン含量に着目した蕎麦・蕎麦の葉加工品の製法検討

研究主査 水谷 香子

新得町では、そばの栽培が盛んに行われている。本研究では玄蕎麦や韃靼蕎麦、蕎麦の葉を用い、ルチン残存率を高めた蕎麦茶の製造法を検討したので報告する。

⑤シーベリーに含有される成分の特性解明および商品開発

課長 川原 美香

土幌町では特産品の1つにシーベリーがある。本研究ではシーベリーの成分特性を解明し、1次加工の製法確立および商品化に向けた検討を行ったので報告する。

参加費: 無料

視聴方法: Zoomにより配信いたします。

事前にZoomのインストールをお願いいたします。 <https://zoom.us/>

申込方法: 以下のURLから申込フォームの記入をお願いいたします。お申込みいただいたアドレス宛に開催3日前までに視聴URLをメールにてお知らせいたします。

<https://form.run/@tokachi-food-center-1607402008>

申し込み〆切 2021年1月29日(金)

[お問い合わせ]

(公財)とかち財団 食品加工技術センター (川原) E-mail: kawahara@food-tokachi.jp TEL:0155-37-8383

