

令和4年7月28日

各 位

公益財団法人 とかち財団
理 事 長 金山 紀久



「国産チーズ・イノベーション事業説明会」 ～国産チーズスター・麹菌熟成チーズ・ブラウンチーズのご紹介～

時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。
当財団では、日本獣医生命科学大学や藏王酪農センター等とともに、日本中央競馬会畜産振興事業の補助を受け、海外チーズと差別化、さらには優位性を持った国産チーズと副産物であるホエイを有効活用したブラウンチーズの研究開発や普及活動を実施しております。

つきましては、下記日程にて「国産チーズ・イノベーション事業説明会」を開催いたしますので、ぜひご参加下さい。

記

1. 日 時 令和4年8月30日（火）14:00～16:30
2. 場 所 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 研修室
住所：帯広市西22条北2丁目23-10
3. 開催内容 「国産チーズ・イノベーション事業説明会」
4. 講 師 日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 佐藤 薫 教授
三浦 孝之 准教授
公益財団法人とかち財団 食品技術グループ 高谷 政宏 研究主任
5. 開催要領 別紙の通り
6. 参 加 費 無料
7. 申込方法 下記のお申込先までお電話、FAX、E-Mailいずれかの方法でお申込みください。
E-Mailは①お名前、②会社名（所属・役職）③参加人数をご記載のうえ、お申込みください。
8. 申込締切 8/23（火）
9. 申込先 公益財団法人とかち財団
担当：ものづくり支援部食品技術グループ 研究主任 高谷政宏
お申込み先 E-mailアドレス：takaya@food-tokachi.jp
住所：帯広市西22条北2丁目23-10
TEL：0155-37-8383 FAX：0155-37-8388

お申込み記入欄（FAX用）

ご出席者	所属・役職	氏名
ご連絡先	電話： メール：	

※ 「出席意思確認」「出席者の取りまとめ」「緊急時の連絡先の把握」を目的としてご記入・ご提出頂くものであり、それ以外の目的では使用いたしません。

とかち財団【食品加工技術センター】 「国産チーズ・イノベーション事業説明会」開催要領

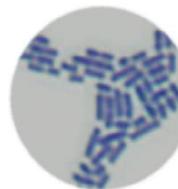
開催日時：令和4年8月30日（火）14:00～16:30

セミナー概要

I. 国産チーズスター開発普及事業

講師 公益財団法人とかち財団 ものづくり支援部食品技術グループ 高谷政宏 研究主任

海外チーズと差別化、熟成期間短縮効果を持った国産チーズスターの開発に取り組んでいます。本セミナーでは酒粕から分離した十勝由来乳酸菌スター (*Lb. paracasei* OUT0010) を使用した実証試験の結果をご紹介します。



香り増強
旨味増強
熟成短縮

II. 麴菌熟成チーズ開発普及事業

講師 日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 佐藤 薫 教授

麹菌は日本酒、味噌、醤油など様々な日本伝統の発酵食品に使用されてきました。本事業では世界初となる麹菌による熟成チーズの開発を推進し、国内チーズ生産者に広く普及させることで国内酪農生産基盤の安定・強化に取り組んでいます。本セミナーでは蔵王酪農センターの麹菌熟成チーズ（商品名：蔵）の商品化事例をご紹介します。



佐藤薫教授 ご略歴

1985年4月-2013年3月	雪印メグミルク株式会社
2013年4月-2016年3月	北海道文教大学 人間科学部 健康栄養学科 教授
2016年4月-2020年3月	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 准教授
2020年4月-現在	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 教授

III. ブラウンチーズ開発普及事業

講師 日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 三浦 孝之 准教授

ブラウンチーズとはノルウェー発祥の山羊・牛のホエイ（乳清）を煮詰めたペースト～固体状の製品です。甘く、茶色く、柔らかいキャラメルのような組織が特徴です。ホエイ有効利用のため、小規模のブラウンチーズ製造技術を確立し、実装化と乳資源廃棄ゼロに取り組んでいます。本セミナーではブラウンチーズの製造装置や製法などについてご紹介します。



三浦孝之准教授 ご略歴

2006年4月-2011年3月	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 助教
2012年4月-2017年3月	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 講師
2017年4月-現在	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 准教授

IV. 意見交換