



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、研究成果報告会を開催することとなりましたのでご案内申し上げます。

ご多忙とは存じますが、皆様のご参加をお待ちいたしております。

日時：2024年9月19日(木) 15:00～17:00 (受付14:30～)

場所：十勝産業振興センター2階 大会議室 (帯広市西22条北2丁目23番地)

参加費：無料

開催プログラム

開会のあいさつ (15:00～15:05)

理事長 金山 紀久

【財団紹介】 (15:05～15:35)

①食品加工技術センター活用のご案内

ものづくり支援部長 葛西 大介

②賞味期限設定支援・味覚センサーによる味質評価事業のご紹介

研究員 菅沼 裕乃

③LANDを通じた事業創発支援のご紹介

事業創発G課長 高橋 司

【研究報告】 (15:35～16:55)

④コーンウイスキープロジェクト—新たな道産ウイスキー製造への挑戦—

(地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 東 孝憲

⑤牛肺の利用促進のための加工方法の開発

研究員 横山 真由子

⑥赤ピーツジュースの高付加価値加工方法の開発

研究主査 高谷 政宏

⑦エゾシカ肉および未利用部位を活用した製品の開発

研究副主幹 水谷 香子

⑧フレッシュチーズの冷凍障害の解決に向けた試験および今後の地域支援

課長 川原 美香

(株)明治 十勝チーズ研究センター 高石 真樹

閉会のあいさつ (16:55～17:00)

執行役員事務局長 森川 芳浩

【交流会】 (17:30～19:00) 十勝産業振興センター 1階 レストランCORE (立食)

ご来場いただいた皆様方と当センター研究職員等との意見・情報交換の場として、発表会終了後に交流会を開催いたします。お気軽に、ご参加ください。

※交流会にご参加の方には、当日会場で会費4,000円を申し受けます。

申込締切日以降はキャンセル出来ませんのでご注意ください。

申込〆切：2024年9月13日(金)

※QRコードから申込画面が見られない場合、当センターHPのトピックスよりお申込み下さい。

(食加技センターHP内 <https://tinyurl.com/mre7rfk9>)

[お問い合わせ]

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



研究報告の概要

コーンウイスキープロジェクト—新たな道産ウイスキー製造への挑戦—

(地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 東 孝憲

道総研では、北海道の資源と魅力を最大限に活かしたコーンウイスキーづくりを目指して、令和3年度より「道産コーンウイスキープロジェクト」を実施しています。本発表では、これまでの取り組みを紹介します。

牛肺の利用促進のための加工方法の開発

研究員 横山 真由子

畜産副産物である牛肺は十勝管内での利用は少ないです。しかし、一部地域では食用として利用されています。本発表では牛肺の利用率向上のため牛肺の特徴と加工方法について検討をしたので報告します。

赤ビーツジュースの高付加価値加工方法の開発

研究主査 高谷 政宏

赤ビーツに含まれるベタレイン色素は高い抗酸化活性等の健康機能性と紫色の色調が特長ですが、熱や光によって容易に分解される性質がありました。本発表では新たに開発した赤ビーツジュースの色調と抗酸化活性を長期保持する製法を報告します。

エゾシカ肉および未利用部位を活用した製品の開発

研究副主幹 水谷 香子

近年、北海道ではエゾシカの増加に伴い、エゾシカ肉や未利用部位の活用が望まれています。本研究では、エゾシカ肉の品質に関する知見（令和2～4年度）を基に、エゾシカ肉および未利用部位を活用した加工品の製造技術支援・開発を検討したので報告します。

フレッシュチーズの冷凍障害の解決に向けた試験および今後の地域支援

課長 川原 美香

(株)明治 十勝チーズ研究センター 高石 真樹

フロマージュブランの冷凍解凍時における食感の劣化や離水を改善するための手段について検討しましたので報告します。また、地域ブランドを謳った商品の開発や販売につなげるための施策に取り組んでおり、その一部を紹介します。

ポスター展示（一部試食あり）17:00～17:30

十勝産業振興センター2階 中会議室

- コーンウイスキープロジェクト—新たな道産ウイスキー製造への挑戦—
(地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 東 孝憲
- 国産チーズスターター開発普及プロジェクト 研究主査 高谷 政宏
- エゾシカ肉の品質に関する研究 研究副主幹 水谷 香子
- 色調が優れた小豆餡の製造技術 課長 川原 美香