



令和3年 食品加工研究センター 研究成果発表会

2021年7月6日(火)
13:30~16:00

オンライン開催
事前参加登録
定員700名

申込方法

申込〆切

オンライン事前参加登録をお願いします。

2021年6月29日(火)

参加登録URLはこちら

定員となり次第、〆切とさせていただきます

https://www.hro.or.jp/list/industrial/research/food/koho/event_r03/r030706_seika.html

食品加工研究センター



お知らせ

今年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から「成果品の試食」「食品加工技術に関する個別相談」を行いません。

【主催】 (地独) 北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター

問い合わせ：食関連研究推進室 食品技術支援G 担当：田巻、下岡

☎011-387-4116 food-seminar@hro.or.jp

研究成果発表（口頭）－ 1 部

- 13:30 開 会
挨 拶 食品加工研究センター 所長 柿本 雅史
- 13:40 【水産加工】道産ブリの利用拡大を目指したブリ節製造技術
食品加工研究センター食品開発部長 吉川 修司
- 14:00 【水産加工】日本海産ホタテガイの韓国向け活貝輸送技術の開発
釧路水産試験場加工利用部加工利用グループ 研究主幹 武田 浩郁
- 14:20 【農畜産加工】北海道産りんごを活用した多様なシードルの製造技術
中央農業試験場加工利用部農産品質グループ 主査 中道 浩司

研究成果の概要 と 新規導入設備の紹介

14:40 ○研究成果の概要紹介

- ・食の簡便化志向に対応した道産野菜の半調理品製造技術の開発
- ・業務用魚醤油の低コスト製造技術の開発
- ・国産チーズスターター用乳酸菌の分離と活用
- ・ロングライフチルド食品の加熱殺菌条件に関する研究
- ・チルド食品を膨張変敗させるクロストリジウムの制御
- ・小麦なまぐさ黒穂病発病粒における異臭原因物質と生育に伴う変化

○新規導入設備の紹介（デジタルマイクロスコープ、3Dフリーザーなど）

食品加工研究センター 副所長 川上 誠

14:50～15:00 【休 憩】

研究成果発表（口頭）－ 2 部

- 15:00 【農畜産加工】とうもろこし胚芽の有効活用
食品加工研究センター食品開発部食品開発グループ 研究主幹 中野 敦博
- 15:15 【農畜産加工】道産赤身牛肉の食肉加工品とその特性
食品加工研究センター食品開発部食品開発グループ 主査 田中 彰
- 15:30 【食品の保存性向上】玄そばの細菌数の低減化
食品加工研究センター応用技術部応用技術グループ 研究主幹 山木 一史
- 15:45 【衛生管理】食品工場におけるバイオフィームに着目した洗浄方法
食品加工研究センター応用技術部応用技術グループ 研究主任 三上 加奈子
- 16:00 閉 会

※当日は、質疑応答の時間を設けておりません。

研究成果に関するご質問などについては、会終了後にお知らせする「アンケート」によりお問い合わせください。