

平成26年度 秋田県総合食品研究センター 試験研究成果発表会

日時：平成26年7月4日(金) 13:30～16:30
場所：秋田県総合食品研究センター

プログラム

総合食品研究センター所長挨拶

(13:30 ～ 13:35)

【第1部】 研究開発事例

(13:35 ～ 15:00)

秋田美桜酵母の開発経緯と食品への応用

総合食品研究センター 上席研究員 進藤 昌

秋田オリジナル麴の紹介とプロデュース事業の展開

総合食品研究センター 上席研究員 小笠原 博信
秋田うまいもの販売課 副主幹 吉田 育男

【第2部】 ポスターセッション

(15:00 ～ 15:30)

- 加熱で玄米のGABAを増やす
- 食農医連携の取組について
- もち米品種による餅生地 hardness の違い
- 生酏・山廃清酒の安定醸造に適した白神乳酸菌
- 「秋田蔵付分離酵母」を使った純米酒の商品化にむけて
- 秋田県内の「どぶろく特区」について
- 玄米麴を使用した味噌製造
- 衛生管理の見直しで商品の品質アップ

【第3部】 マーケティングを含む新たな取組

(15:30 ～ 16:30)

白神こだま酵母を活用した商品開発とマーケティング戦略

総合食品研究センター 主席研究員 高橋 慶太郎
総合食品研究センター 食品開発推進監 後藤 彰