

平成27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27年7月14日(火) 13:30～16:15

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】 今、総合食品研究センターが皆さんと一緒にやりたいこと その1 (13:35 ～ 14:40)

総合食品研究センター発「価値ある商品」造成事業 事業説明

食品加工研究所長

高橋 砂織

あめこうじ 麴づくり支援と商品開発展開

上席研究員

小笠原 博信

秋田魚醤(しよっつる)発進

上席研究員

塚本 研一

【第2部】 ポスター&タペストリーカフェ

(14:40 ～ 15:10)

- 白神こだま酵母 商品群
- あめこうじ 商品群
- 「ハタハタずし」三昧
- ハタハタ卵の加工品開発
- 人工モデル臓器の創出と機能性成分の探索・評価系への応用
- ジュンサイの「内臓脂肪の蓄積」抑制と「動脈硬化」予防

- 秋田蔵付分離酵母の純米酒 商品群
- 生酏・山廃清酒の安定製造に適した白神乳酸菌3138aC株
- 秋田美桜酵母による発酵食品の開発
- こまち酵母シリーズ清酒
- 秋田県内の「どぶろく特区」について
- 新しい麴で淡色の味噌
- 衛生管理の見直しで商品の品質アップ

【第3部】 今、総合食品研究センターが皆さんと一緒にやりたいこと その2 (15:10 ～ 16:10)

食品加工研究所の取り組み

「食農医連携」で秋田を元気に！

上席研究員

熊谷 昌則

醸造試験場の取り組み

減塩味噌、玄米麴味噌、三穀麴醬(ジャン)の紹介

上席研究員

渡辺 隆幸

おわりに

(16:10 ～ 16:15)