

第7回「ビジネスシーズ フォーラム」の ご 案 内

食品加工研究センターでは、道内食品企業等における今後の事業展開や新製品の開発、品質の向上等への取り組みをさらに進めるため、研究成果(シーズ)を広く紹介する「ビジネスシーズフォーラム」を定期的に開催しております。

このフォーラムを通じて新たな商品開発や研究プロジェクト化などの取り組みを進めようとする企業が現れてきており、当センターでは、これらの動きがより活発になるよう積極的に支援していきます。

第7回のフォーラムでは、古くから発酵食品の製造に利用されてきました酵母をテーマとします。酵母は、糖からアルコールを作ったり、炭酸ガスでパン生地を膨らませたりする他に独特の香りを醸し出す役割を果たしているほか、酵母自身もビタミンやミネラル、核酸を多く含むと同時に、最近では細胞壁にあるβ-グルカンやマンナンといった多糖類が注目されています。

新たな商品の開発に向けての酵母研究事例について紹介いたします。

なお、今回は、農林水産省が実施する農商工連携の一環である「食農連携促進技術対策事業(実施主体:社団法人食品需給研究センター)」とのコラボレーションにより、当該事業のワークショップとして、来年度の農林水産省事業の概要などをご紹介します。是非、多数の方々がご参加下さるようにご案内申し上げます。

日 時 平成22年2月25日(木) 14:00~16:45 (受付 13:30)
会 場 北海道立食品加工研究センター 研修室
対象者 食品関連企業、業界団体、技術支援機関、金融機関など 定員60名(参加費無料)
テーマ 有用酵母の検索と利用

■ プ ロ グ ラ ム ■

14:00 開会・ガイダンス	
14:20 発表1 知床由来の食品製造向け微生物の検索に関する試験	◆知床世界遺産登録地域より、食品加工に適した有用微生物の探索を実施しました。知床の国立公園指定地域にて、許可を得て花卉、果実の採取を行い、そこからパン製造に適した酵母の取得を目的としてスクリーニングを行った事例を紹介いたします。 ◆キーワード:酵母、天然酵母、スクリーニング、パン用酵母、世界遺産
食品バイオ部バイオテクノロジー科 研究員 奥村 幸広	
15:00 発表2 香気成分生成能の高い味噌用酵母の検索	◆味噌の製造に利用される酵母は、その香りの醸成に大きな影響を与えています。当センターでは、酵母の生成する香気成分のうち抗酸化性などの機能性を持つフラノン化合物に着目し、この化合物の生成能が高い味噌用酵母の選抜を行いましたので、その研究事例について紹介いたします。 ◆キーワード:味噌、酵母、フラノン化合物、機能性、抗酸化性
食品バイオ部バイオテクノロジー科 研究主査 橋渡 携	
15:40 発表3 食品由来酵母を素材とした免疫バランス改善を もたらす栄養補助食品の開発	◆近年、花粉症などのアレルギー疾患が多く見られ、これらは免疫バランスが崩れることで引き起こされると考えられています。そこで、免疫バランスを改善する機能をもつ酵母を手作り味噌から選抜しました。この酵母の特性と栄養補助食品への利用について紹介いたします。 ◆キーワード:酵母、免疫賦活、栄養補助食品
食品開発部水産食品科 研究員 能登 裕子	
16:20 【食農連携促進技術対策事業ワークショップ】 地域の食農連携による技術開発の推進に向けて ~技術開発支援事業等への戦略的なアプローチ~	◆技術シーズの利活用をとおして、地域における実用化の推進のための研究機関との連携による支援事業へのエントリーも、課題解決に向けたアプローチの一つです。 ◆平成22年度の概算決定の内容をもとに、エントリーのための事前準備、採択に向けた戦略等についてご紹介いたします。
社団法人食品需給研究センター	
16:40 全体質疑・まとめ	
16:45 閉 会	

■ 次回日程とテーマ ■

第8回(予定) 平成22年3月25日(木) 14:00~16:30 テーマ「水産物及び畜産物を用いた新規発酵調味料の開発」	平成22年度第1回(予定) 平成22年5月27日(木) 14:00~16:30 テーマ「馬鈴薯、タマネギや小麦等道産主要農産物を原料とした農産加工品の高付加価値化と高品質化」
①道産魚類を利用したペースト状食品の高付加価値化に関する研究 ②エゾシカ肉有効利用のための品質評価と未・低利用肉の加工品の開発 ③酵母と乳酸菌を利用した水産発酵調味料の実用化技術の開発	①貯蔵が及ぼすパレイショ加工品の品質変化と高品質化に関する試験研究 ②酵素等を利用した道産タマネギの高付加価値加工品の開発 ③道産小麦を用いた中華麺の高品質化

●お問い合わせ・お申し込み先 北海道立食品加工研究センター 研究企画係(担当:有馬、樽井) 電話011-387-4113
参加申込書にご記入の上、FAXまたはE-mailで平成22年2月18日(木)までにお申し込みください。

FAX送信先 011-387-4664 (食品加工研究センター)
E-mail送付先 FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp

締切は、フォーラム開催日の1週間前までとしておりますが、定員になり次第、締め切らせていただきます。

第7回 ビジネスシーズフォーラム 参加申込書

平成 年 月

日

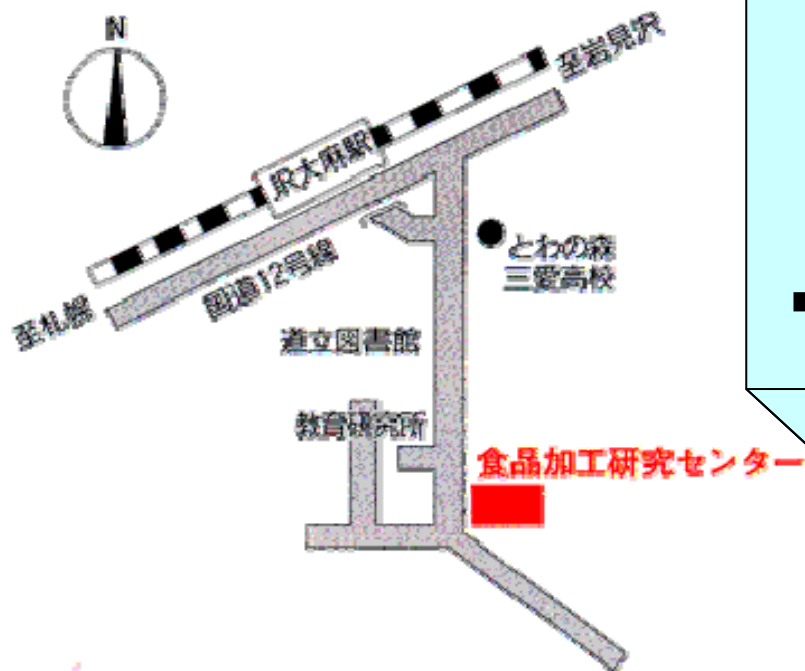
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒		E-Mail	
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒		E-Mail	
お名前	勤務先名	部署・役職名	電話
ご住所 〒		E-Mail	

●お問い合わせ・お申し込み先

北海道立食品加工研究センター 研究企画係 (担当: 有馬、樽井)

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4 電話 011-387-4113 FAX 011-387-4664

◆ アクセス ◆



- JR大森駅 (南口) から徒歩約15分
- JR/地下鉄新さっぽろ駅からバスを利用
 - ・JRバス: 江別駅、野幌駅行き「大森駅南口」で下車、徒歩15分
 - 大森11丁目行き「道立図書館前」で下車、徒歩10分
 - 文京台先回り/後回り行き「文京台南町中央」で下車、徒歩3分
 - ・夕鉄バス: 文京台線「南町中央」で下車、徒歩7分
- 自家用車等の場合は当センターの駐車場を利用ください