

第8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くこととしております。

第8回のフォーラムでは、地域において未・低利用となっている水産物、畜産物を用いて付加価値の高い新たな加工食品開発を行い、商品化に取り組んだ研究開発事例を紹介しますので、是非、多数の方々をご参加下さるようご案内申し上げます。

日 時 平成22年3月25日(木) 14:00~16:30 (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 **水産物及び畜産物を用いた新規発酵調味料の開発**

■ プ ロ グ ラ ム ■

14:00 開会・ガイダンス

14:20 発表1

地域資源を活用した新しい製品開発
～北海道さかな味噌～

応用技術部機能開発科 研究員 濱岡 直裕

◆魚貝の新しい加工食品として当センターでは、原料水産物の風味と麴の香りの両方を生かした肉魚発酵ペースト「北海道さかな味噌」を開発しました。本発表では、本食品の発酵醸造法に関する知見、取組事例および保健機能性などについてご紹介いたします。

◆キーワード：サケ、ホタテ、ニシン、イカ、スケトウダラ、発酵、保健機能性

15:00 発表2

エゾシカ肉有効利用のための品質評価と
未・低利用肉を活用した加工品の開発

食品開発部畜産食品科 研究員 山田 加一朗

◆エゾシカ肉は北海道固有の資源です。そこで、今回はエゾシカ肉の更なる普及のために、野生エゾシカ肉の①『肉質と加工適性』から、粗脂肪などの肉質評価とソーセージなどの加工適性の季節別傾向と、②『未・低利用肉の有効活用』から、肉を主原料とした発酵調味料(肉味噌、肉醬)の開発についてご紹介いたします。

◆キーワード：エゾシカ肉、肉質、加工特性、発酵調味料、肉味噌、肉醬

15:40 発表3

酵母と乳酸菌を利用した次世代魚醤油の開発
～発酵技術の導入から最新の技術まで～

食品バイオ部発酵食品科 研究員 吉川 修司

◆道内では地場の魚介類を使った魚醤油醸造が盛んですが、既存製品との差別化を図るための高品質化技術が求められていました。今回は当センターが開発した耐塩性酵母と乳酸菌を用いた次世代魚醤油製造技術とその実用化、さらに、工場規模で技術実証試験が行われている最新の取り組みも交えてご紹介いたします。

◆キーワード：魚醤油、酵母、乳酸菌、発酵、低エミッション

16:20 全体質疑・まとめ

16:30 閉会

◆◆◆ 平成22年研究成果発表会のお知らせ ◆◆◆

食品加工研究センターは、平成21年度の研究成果や道内企業との共同研究による新製品開発などについて発表します。ぜひ、ご参加いただきませう、ご案内申し上げます。

○日 時 平成22年4月22日(木) 13:30~17:00
○会 場 ホテル札幌ガーデンパレス2階 札幌市中央区北1条西6丁目 TEL 011-261-5311
○参加料 無 料
○お問合せ先 企画調整部総務課 主査(研究普及) TEL 011-387-4111

●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3月23日(火)までにお申し込みください。

FAX送信先
E-mail送付先

011-387-4664 (食品加工研究センター)
FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp

第8回 ビジネスシーズフォーラム 参加申込書

平成 年 月 日

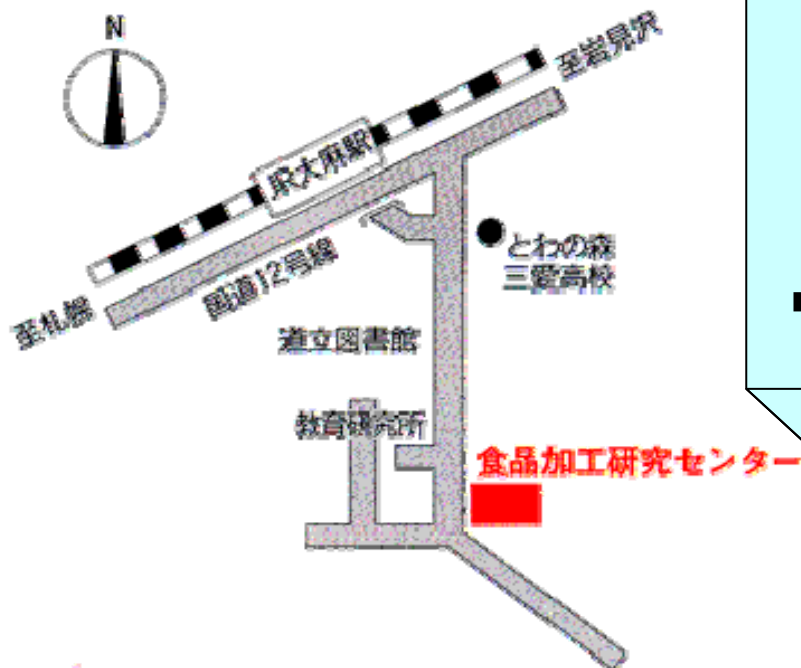
| | | | |
|-------|------|--------|----|
| お名前 | 勤務先名 | 部署・役職名 | 電話 |
| ご住所 〒 | | E-Mail | |
| お名前 | 勤務先名 | 部署・役職名 | 電話 |
| ご住所 〒 | | E-Mail | |
| お名前 | 勤務先名 | 部署・役職名 | 電話 |
| ご住所 〒 | | E-Mail | |

●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大麻駅 (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「大麻駅南口」で下車、徒歩15分
 - 大麻11丁目行き「道立図書館前」で下車、徒歩10分
 - 文京台先廻り/後廻り行き「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