

# 事業報告・事業計画

## 目 次

### I 平成21年度事業報告

1	試験研究	
1-1	試験研究課題一覧	1
1-2	一般試験研究	
	・水産乾製品における製造中の微生物制御に関する技術開発	2
	・酵素分解・発酵技術を用いた水産低利用資源の高度利用に関する研究	4
	・キシロサス菌を用いたもろみ様水産発酵物の開発	6
1-3	重点領域特別研究	
	・農産未利用資源を活用したメタボリックシンドローム予防食品の開発	8
1-4	外部資金等活用研究	
	・抗腫瘍活性を有するガゴメ含有多糖を高度に活用した機能性食品の開発	10
	・二酸化炭素ガス弱加圧処理の殺菌スペクトル評価	12
	・抗菌ペプチドを利用した発酵食肉製造技術の開発	14
	・味覚の数値化に基づく地域資源を活かした競争力のある食品開発を目指した測定手法の開発	16
	・資源用トウモロコシを利用した大規模バイオエタノール製造拠点形成推進事業	18
	・エゾシカ利用による凝乳酵素の開発	22
	・北海道産バイオマスと植物性乳酸菌ホッカイドウ株を活用した 免疫機能向上作用等を有する機能性食品の製品開発	24
	・ウニ消化管を素材とした魚醤油の製法改良および成分解析	26
	・サケ頭部およびサケ魚醤油搾汁残渣を素材とした魚醤油の製法改良および成分解析	28
	・HOKKAIDO株を利用した新規植物性乳酸飲料の開発	30
2	技術普及・支援	
2-1	食品加工相談室	32
2-2	食品工業技術高度化対策支援事業（現地技術支援）	34
2-3	技術支援事業（センター内技術支援）	35
2-4	食品品質管理技術向上支援事業	35
2-5	移動食品加工研究センター	36
2-6	技術講習会	37
2-7	技術研修生の受入れ	38
2-8	試験、測定及び検査機器並びに加工機械の開放	39
2-9	依頼試験・分析	40
2-10	その他	
	(1) 技術審査	40
	(2) 講習会などへの講師、審査員等の派遣	41

(3) 視察・見学	44
(4) インキュベーションスペース貸与	45
(5) 研究会の開催	45
(6) 連携	45
<b>3 技術情報の提供</b>	
3-1 研究成果発表会の開催	46
3-2 展示会等への出展	46
3-3 事業報告・事業計画書の発行	47
3-4 メールマガジンの配信	47
3-5 図書・資料室の開放	47
3-6 ビジネスシーズ フォーラムの開催	47
<b>4 特許・学会発表等</b>	
4-1 出願済「特許」	48
4-2 学会誌等への発表・寄稿	50
4-3 学会等における発表	50

## II 平成22年度事業計画

1 予算及び事業概要	51
2 試験研究	
2-1 試験研究課題一覧	52
2-2 経常研究	
・米粉を活用した麺類への新規利用技術開発	53
・道産野菜の特徴を活かした真空フライ食品の開発	53
・機能性を有する道産きのこの高度利用に関する研究	53
・消費者志向にマッチした漬け物の日持ち技術の開発	53
・チーズホエイの有効利用に関する研究	54
・道産小麦の特徴を活かした高付加価値食品の開発	54
・酵素処理及び発酵技術を用いた大豆の新規用途開発に関する研究	54
・道産原料および独自分離微生物を用いた北海道ブランド酒の開発	54
・道産小豆素材が有する新規保健機能の探索	55
・味覚センサ技術による食品の「おいしさ」管理技術の開発	55
・におい識別装置を用いた道産発酵食品の香り評価技術に関する研究	55
・中食市場や東アジアをターゲットにした洋風水産食品の加工技術開発	55
2-3 重点研究	
・老健施設・病院等において用いる高齢者にやさしい食品の加工技術の開発	56
・北海地鶏の新飼育方式の開発とブランド向上	56

・ 水産糖脂質の抽出・精製とその特性を活かした多機能食品素材の開発	56
・ 食品加工副産物の有効活用のための機能性天然色素素材の開発	57
・ 野菜を原料とする低GI菓子製造技術の開発	57
・ 水を利用したマイクロ化学プロセスによる道産資源の高機能化	57

#### 2-4 外部資金研究

・ 北海道産米粉の特性解析及び高齢者用食品、冷凍食品等に活用可能な新規食品素材の開発	58
・ アンチエイジング機能を有するキノコの高度利用に関する研究	58
・ 地域食品ブランドの信頼性・安全性の保証支援システムの研究開発	59
・ 機能性を付与したナイトフェーメントミルクの開発	59
・ 北海道保有乳酸菌 <i>Lactobacillus plantarum</i> HOKKAIDO株の機能性研究	59
・ バイオマス機能成分・水分制御による食品の安定化及び高品質化技術の研究開発	60

### III センター概要

1 沿革	61
2 組織	61
3 施設	62
4 主な設備・機器	62
5 主な依頼試験・依頼分析	62
6 利用方法	63