

# 成果発表会



2019  
**3/27** (水)

福井県食品加工研究所 研修室  
13:30 ▶ 16:00 (13:00~受付)

## 研究成果発表 13:35 ~ 13:55

福井県産ソバの血圧低下作用を活かした調理・加工法

## 研究報告 13:55 ~ 15:40

鮎のなれずしの開発

福井県産海藻の機能性成分含量

福井県の油揚げを調査して分かったこと

変異処理による乳酸菌性質改変の可能性調査

味噌製造工程における乳酸菌の消長

県産醤油・味噌から分離した耐塩性酵母の性質

## その他 15:40 ~ 16:00

平成31年度実施予定課題等の紹介



事前お申込み不要です

●お問い合わせ●

(0776)61-3539

福井県食品加工研究所  
(坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1)

