

## 平成29年度 食品加工研究所研究成果発表会 開催要領

### 1. 目的

食品加工に関する研究成果ならびに流通・加工研究の中で得られた新たな知見について紹介し、研究成果の活用促進を図るとともに、県内食品加工に携わる者の技術向上および県内食品産業、農林漁業の6次産業化の振興に資することを目的とする

### 2. 開催日時

平成30年3月20日（火） 13:30～16:00

### 3. 場所

福井県食品加工研究所 研修室  
(福井県坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1)  
電話番号 0776-61-3539

### 4. 内容

1) 開催挨拶 13:30～13:35

2) 研究成果発表 13:35～14:15

講演1 イオンビームを活用した清酒酵母の育成 主任研究員 久保 義人

講演2 産官学連携による「にしん魚醤」の開発と商品化  
特別研究員 宇多川 隆

3) 研究報告 14:15～15:40

1. 澱粉を使用した「えん下食」の可能性 主 事 山田 麻由

2. 県産味噌・醤油の成分分析について 主 事 卷田 春香

3. 乳酸菌によるエタノールの生成について 主 事 吉永 朱里

(休憩) 15:00～15:10

4. トマトのおいしさに与える成分の影響 主任研究員 田中ゆかり

5. 福井県産サトイモの特徴とその利用について 主任研究員 杉本 雅俊

4) 平成30年度実施予定課題の紹介 15:40～15:55

5) 閉会の辞 15:55～16:00

### 5. 対象者

県内食品製造事業者、6次産業化に取り組む農林漁業者、大学、関係機関