

令和6年度 香川県産業技術センター発酵食品研究所 研究成果報告会

- 1 日時 令和6年6月19日(水) 14:00~16:45
- 2 会場 小豆島産業会館 大会議室 (小豆郡小豆島町苗羽甲 1355-1)
- 3 プログラム

■ 企業による事例紹介【14:00~14:30】





テーマ	発表者
AIを利用した異物除去装置について	畝木 完仁 氏 (タケサンフーズ(株))
令和5年度内海正友会事業報告および 当社における異業種コラボで生み出した商品ブランディング	佐藤 潤 氏 (ヤマサン醤油(株))

■ 産業技術センター発酵食品研究所 研究成果報告会【14:30~16:45】

(1) 口頭発表【14:45~16:45】

テーマ	発表者
醤油酵母培養における生揚醤油の添加効果 (第一報)	岡崎 賢志
芳香性チオール高生産清酒酵母の育種法の開発	富本 和也
オリーブ果実貯蔵条件の検討 一室温条件下における各保存条件の検討一	柴崎 博行
香オリ3号に適した脱渋条件の検討	藤川 護
昆布加工品のレトルト処理による軟化現象の抑制	尾路 一幸
レトルト加熱処理済み麺製品の製造技術検討	石井 宏志
γ -アミノ酪酸の佃煮調理過程における変動	芝山 美月

(2) ポスターセッション、成果展示【14:30~14:45、15:45~16:00】

研究事業の概要	
<p>● 発酵食品関連産業強化事業</p> <p>醤油や佃煮、素麺などの小豆島地場産品について、味や香り、食感などの評価を実施するとともに、特徴的な微生物の活用や商品企画に関する人材育成を進めることで、消費者の嗜好に合った新商品開発を支援しました。</p>	 <p>新商品開発セミナー</p>  <p>支援事例</p>
<p>● オリーブ商品高品質化支援事業</p> <p>香川県産オリーブが国内トップブランドであり続けるため、訴求性の高い特徴あるオリーブ製品の開発を支援するとともに、オリーブオイル化学分析に関するISO17025及びIOCの認定を取得することにより、県産オイルの世界最高水準化を支援しました。</p>	 <p>開発を支援した商品群</p>  <p>国際規格に準拠したオイル分析</p>