

*** * * * * 研究成果発表会プログラム * * * * ***

14:00～14:05 **開催挨拶**

14:05～14:15 **事業概要説明**

14:15～14:35 **1. スーパーチリングによる水産物の鮮度保持効果の検証**

緒方由美(食産業支援グループ)

生鮮水産物の鮮度保持期間を延長する技術を開発するため、スーパーチリングによる生鮮水産物の鮮度保持効果について検証した。天然ブリを対象とし、科学分析や官能評価など多面的分析により評価した結果を紹介する。

14:35～14:55 **2. PCRによる函館産ダルス識別法の開発**

清水健志(食産業支援グループ)

地域食資源のブランド力の強化を目的に、産地の証明に利用できる科学的手法の開発を進めている。本研究ではダルスについて、DNA増幅法であるPCRを利用した函館産と海外産の識別法の開発について取り組んだので紹介する。

14:55～15:15 **3. だしの品質を向上できる乾燥コンブ加工技術の検討**

～加熱・加湿による効果～

塩原愛理(函館マリカルプロ推進室)

コンブだしの品質向上を目的に、乾燥コンブへ加熱加工や高湿度加工などを行い、品質や抽出性の確認のためにグルタミン酸濃度や粘性の評価を行った。本発表では、加工条件の違いによる、だしの評価結果を紹介する。

15:15～16:15 **パネル・成果品の展示**

16:15～16:35 **4. 食料品製造業向けF値ロガーの開発**

村田政隆(ものづくり支援グループ)、西谷彪太(サンテクノ(株)函館R&Dセンター)

レトルト等の常温保存食品では、安全性を担保するため、加熱処理における食品内部の温度や殺菌効力(F値)の記録・保存が重要である。本発表では、既存のレトルト設備にも使用できるF値ロガー開発の取り組みを紹介する。

16:35～16:55 **5. 紙で作った使い捨てフィンガー部を有するロボットハンドに関する研究**

高橋滉平(ものづくり支援グループ)

食料品製造業のロボット導入では、衛生管理や多岐にわたる食材への対応性等が障壁のひとつになる。本発表では、安価で使い捨て可能な単純形状の紙製ロボットハンドの概要と把持特性の検証結果について紹介する。

17:00 **終了**

17:30～19:00 **交流会**

《裏面に続く》

* * * * * パネル・成果品の展示 * * * * *

【ものづくり支援グループ】

- ・ **温泉水を活用したオールインワンジェル化粧品の開発**
老人介護施設で汲み上げている温泉水の成分を活用したオールインワンジェル化粧品開発の取組紹介
- ・ **EL蛍光粒子表面へのスパッタ成膜技術**
無機 EL 用蛍光体粒子に保護膜を成膜するためのスパッタ技術についての紹介
- ・ **小規模生産に対応したロボットハンドリング技術の取組紹介**
触覚センサを用いたハンドリング実験・検証用モデルおよび紙で製作したロボットハンド技術の紹介
- ・ **マスク型呼気ガス分析装置の実現に向けた要素技術開発**
トレーニングマスク『ReBNA』に運動状態の分析機能を装備する機器の紹介
- ・ **深度計測カメラを用いた照明制御技術**
AIによる人物検出手法と深度計測カメラを活用した動的な照明制御技術の紹介
- ・ **伝熱特性測定装置の開発**
高強度軽量合金焼結体等の伝熱特性測定装置と電池用触媒評価事例の紹介
- ・ **食料品製造業向けF値ロガーの開発**
食品の加熱殺菌時の温度と殺菌効力(F値)を測定する安価な温度ロガー開発の紹介
- ・ **洋上風発からの水中音と魚類行動に関する実験研究**
洋上風力発電から放射される水中低周波音と魚類行動に関する研究の紹介
- ・ **北海道AI・IoTオープンイノベーション・プラットホーム構築事業**
北海道AI・IoTオープンイノベーション・プラットホーム構築事業で導入した機器紹介

【食産業支援グループ】

- ・ **鮮度判定のためのK値経時変化データの蓄積**
当センターの提案で日本農林規格に制定された水産物の鮮度(K値)試験法の活用例の紹介
- ・ **水揚げ時の脱血処理によるブリ魚肉の臭い軽減効果**
漁獲量が好調な函館産天然ブリの利用促進を目的とした、魚肉の臭いに及ぼす脱血処理技術の紹介
- ・ **北海道産乳酸菌を用いたブランドチーズの開発**
優れた特性を有するチーズスターターとして開発された道産乳酸菌を用いたチーズの商品化に係る取組紹介
- ・ **におい分析技術の紹介と海藻のにおい分析事例**
食品の品質評価等に利用可能なガスクロマトグラフ質量分析計による“におい”の分析・利用技術の紹介
- ・ **道南産マコンプに含まれる機能性成分分析**
道南地域で養殖が盛んなマコンプに含まれるフコイダンやポリフェノール等の機能性成分の特徴紹介

【函館マリカルプロ推進室】

- ・ **次世代対応ローカーボン型昆布乾燥システムの技術開発**
昆布乾燥施設の省エネルギー化や長期保管コンブの品質を短時間で得ることができる熟成技術開発の紹介
- ・ **だし抽出性を向上できる乾燥コンブの加工技術の研究開発**
温湿度条件の制御によって、短時間で乾燥コンブのだし抽出性や風味の向上ができる加工技術の紹介
- ・ **生鮮コンブの塩蔵特性**
生鮮コンブの用途開発に利用可能な葉体中のナトリウムの可視化技術と塩蔵が及ぼす色調変化の紹介

【関連機関ポスター展示】

- ・ **道産ミズナラ材からワインに付与される香りの分析**
地方独立行政法人北海道立総合研究機構
食品加工研究センター食品開発部発酵食品グループ 研究職員 徳田瑞貴
道産ミズナラ材の樽で熟成したワインの開発に向けて、トースト(焼成)処理条件がワインの香り成分に及ぼす影響を明らかにするとともに、道産ミズナラ材と欧米産オーク材で付与される香り成分の違いを明らかにしました。