

農業総合研究センター かわら版

第25号 平成19年3月15日 発行

山形県農業総合研究センター 研究企画部

〒990-2372 山形市みのりが丘6060-27

電話：023-647-3510

e-mail：nokense@pref.yamagata.jp

研究企画部では、編集に関する皆様からのご意見
ご要望をお待ちしております。

山形県農業総合研究センターが取り組んでいる各事業に関する研究会が行なわれましたので、紹介いたします。

米の鮮度評価技術に 関する研究会

平成19年2月28日開催

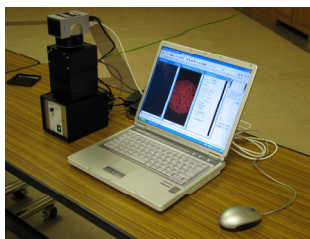
本研究は山形県農業総合研究センター作物資源開発科、(独法)生研センター、(株)山本製作所にて研究グループを形成し、米の鮮度を非破壊で評価し、定量化する技術・装置の開発を進めているものです。今回の研究会では、本研究グループの取り組みや、研究成果の発表が行なわれました。

米の鮮度評価技術は米の付加価値づくり、流通促進、貯蔵品質管理の推進等、多くの活用場面が想定される新しい技術です。

各機関より成果発表が行なわれ、当センターの浅野目研究員が「紫外線励起蛍光画像法による米の鮮度評価手法の開発ー鮮度劣化と蛍光強度増加との関係解析ー」について発表しました。

その後、研究展開の方向と研究成果の利用場面について意見交換を実施し、各々専門的な立場から有意義な意見を行ないました。

簡便に鮮度を評価できる本研究の有効性をさらに高めることによって、流通場面での鮮度情報の利用拡大と、貯蔵・流通に係わる米の安全・安心を担保する情報としての活用が期待されます。



「新規食品素材大豆圧搾ミールを 活用した機能性食品の開発」 プロジェクト研究会

平成19年3月6日開催

当センターでは、県工業技術センター、衛生研究所とともに県内の油脂メーカーと共同研究を行ない、県産大豆の物理的搾油残渣(大豆圧搾ミール)の新規食品素材としての加工利用技術の開発等に取り組んできました。

今回の研究会は宮城大学の下山田助教授より「タンパク質との相互作用から見た大豆サポニンの機能」についてご講演いただき、研修を行ないました。

また、研究プロジェクトの今年度の研究成果が各機関より報告され、当センター農産加工開発科では大豆圧搾ミールを用いたヨーグルトに関する成果を報告しました。



大豆圧搾ミールヨーグルト

当センターにおいては来年度も「大豆圧搾ミール」を活用した低脂質、高タンパク食品の実用化に向けた研究を行なっていきます。

第2回農産加工開発研究協議会

平成19年3月8日開催

県産農産物を活用した農産加工の推進、食品産業の育成を目的に開催しており、今回は、食品の安全性、新規研究成果の情報交換を行ない、食産業の振興に反映させることを目的に開催しました。

食品衛生に関する講演会では、(独法)食品総合研究所の川本伸一氏に「食品加工の現場における衛生管理について」ご講演いただきました。

当センターの研究成果の紹介では、「大豆圧搾ミール」を食品素材として活用するための研究成果、減圧乾燥装置を用いた「あんぼ柿」製造に関する成果、鮮度や食味を落とさず短時間で「生茱蓢剥き」を行なう「小型自動茱蓢剥き機」の開発とその効率的利用技術の成果を発表しました。

また、現在取り組んでいる研究課題「県産特産果実を利用したオリジナル果実酢製造技術の開発」の試作品として、さくらんぼ酢の試飲が行なわれ、関係者は大変興味を持ち、研究員との活発な意見交換が行なわれました。



さくらんぼ酢