

研究成果発表会

基調講演をはじめ、最新のセンター研究成果、今年度の取り組みをご紹介します

日	時	平成29年 9月14日 (木) 13時開会	
本	会	場	境港施設 (定員60名) *参加希望多数の際は調整させていただくことがあります。 〒684-0041 境港市中野町2032-3
サテライト会場※ (ライブ中継)	米子施設 〒689-3522 米子市日下1247	鳥取施設 〒689-1112 鳥取市若葉台南7-1-1	
内	容	基調講演、プレゼンテーションとポスター発表 (詳細内容は裏面をご参照ください)	

※サテライト会場では、本会場の基調講演、プレゼンテーションをライブ中継で同時配信し、全てのポスターを展示致します。

◆プログラム

- 12:30 開場
- 13:00 開会 主催者挨拶 (理事長 村江清志)
- 13:05 基調講演
『食品表示制度を利用した商品開発の実際とその反響・影響』
～生鮮野菜で機能性表示第一号の開発者が語る～
株式会社サラダコスモ (本社 岐阜県中津川市)
研究開発部長 中田 光彦 (カガミツヒコ) 氏
- 13:55 センター研究開発の活動概要
- 14:00 プレゼンテーション 5テーマ
- 15:25 今年度の取り組み紹介 (研究開発テーマ、技術支援、人材育成)
- 15:45 ポスター発表 16テーマ
- 16:30 閉会



◆申し込み方法

- メール: tsgckikaku@pref.tottori.lg.jp に必要事項を送信してください。
- 電話: 下記の各施設担当者にご連絡ください。
 - ・境港施設 [担当: 中村 (カミラ) 0859-44-6121]
 - ・米子施設 [担当: 今岡 (イマカ) 0859-37-1811]
 - ・鳥取施設 [担当: 茂 (シゲル) 0857-38-6200]
- FAX: 0857-38-6210 企画・連携推進部 宛て
- その他: 9月11日 (月) までに当センター職員に直接お申し込みください。
- 申し込み時の必要事項

企業・機関・団体名		役職	
氏名		電話番号	
参加会場	<input type="checkbox"/> 境港施設 (本会場) <input type="checkbox"/> 米子施設 (サテライト会場) <input type="checkbox"/> 鳥取施設 (サテライト会場)		

基調講演『食品表示制度を利用した商品開発の実際とその反響・影響』 ～生鮮野菜で機能性表示第一号の開発者が語る～

国民の健康寿命延伸が大きな課題となる中、食品による健康の維持増進を目的とし、生鮮品を含む食品全体への機能性表示を可能とした「機能性表示食品制度」が、2015年4月からスタートしました。2017年6月27日時点で941件の届出実績があり、消費者の注目も高く、制度を活用する企業は増加の一途を辿っています。

基調講演では、生鮮野菜の機能性表示第一号「大豆イソフラボン子大豆もやし」の開発者である中田光彦氏に、商品開発秘話ならびにその後も複数の届出を成功させ、生産者や食品会社への表示サポート事業を行った実績をもとに、機能性表示食品の反響・効果や、食品表示制度を販売につなげるための戦略などについてご紹介頂きます。



プレゼンテーションテーマ (ポスター発表も行います)

1	マグロ魚醤油ヒスタミン生成リスクを低減する乳酸菌を活用した製造技術の確立と低塩分化への応用 食品開発科 藤光 洋志 魚醤油の製造時に、ヒスタミンが蓄積するリスクが報告されています。乳酸菌を利用し、低塩分化とヒスタミン蓄積を防止できる方法や、そこから見えてきた新しい課題などについて紹介します。
2	植物系粉体の弱点を克服する粉体加工技術の開発 アグリ食品科 有福 一郎 加工により変色しやすい植物色素の色調を保持しながら、食品素材として応用する技術を開発しました。6次産業分野での農産物の粉末化や植物色素の菓子への応用事例などを紹介します。
3	食品機能性の評価を短時間、低コストで実現する機能性予測モデルの開発 バイオ技術科 梅林 志浩 高速液体クロマトグラフ質量分析計による成分分析及び統計解析によって、農産物又はその加工品に含まれるポリフェノールなどの様々な成分から、機能性成分を効率的に見つけ出す方法を紹介します。
4	試験管内試験(in vitro)による新しい機能性評価法の開発と素材評価への応用 バイオ技術科 中村 優子 企業のニーズに応じて、食品機能性の評価法の確立・開発を行っています。従来の試験管内試験では評価が難しいとされてきた機能性を、簡易的に評価する方法を紹介します。
5	食品開発研究所「研究成果応用食品」の提案 食品開発研究所 小谷 幸敏 とにかく子供たちに魚を食べさせたい「特許 凍結通電加熱接着魚肉」「ハタハタシート」「中落ち剥き身ブロック」。先行京都を追い越せ「サワラ蒸し煮干し」。脱常識、鮮魚よりおいしい「冷解凍熟成新鮮魚」などを紹介します。

ポスター発表テーマ

6	機能性アミノ酸オルニチンを高含有する低アルコール清酒の開発 発酵生産科 西尾 昭
7	規格外のトマトを活用した常温保存可能なトマトエキスの開発 アグリ食品科 有福 一郎
8	アレルギー迅速検査に応用可能なLAMP法を用いたエビ・カニ遺伝子検出手法の検討 バイオ技術科 鈴木 春香 中村 優子
9	鳥取県のジビエを有効利用するための技術開発 食品開発科 藤光 洋志
10	おいしさを指標にした新たな冷解凍熟成新鮮魚の開発 食品開発研究所 小谷 幸敏
11	農産加工品(トマト、スイカ等)の青臭み等の好ましくない風味を改善する技術の提案 アグリ食品科 矢野原泰士 有福 一郎
12	県産バイオマス資源を添加したプラスチック複合材料の力学特性および分解性評価 有機材料科 村田 拓哉
13	装飾を目的としたステンレス鋼のカラーリング処理技術 無機材料科 今岡 睦明
14	製造ライン改善のための自動化・効率化促進システム 計測制御科 新見 浩司
15	分割金型による金型寿命の向上 機械素材研究所 玉井 博康
16	粘土鉱物に着目した排水中のリン除去・回収用吸着剤 無機材料科 田中 俊行