

食品・バイオ技術研究会のご案内

当研究会では、食品等に関わる技術的課題について様々な角度から検討を行うとともに、情報交換の場を提供することを目的に講演会及び見学会を行っています。

講演会では、前年度の参加者に行ったアンケートの結果を基に講演テーマを検討し、企業や大学等から講師を招いています。

また見学会では、主に食品関連企業の製造現場を見学し、製造方法や品質管理などについて企業の取り組みを学んでいますので、是非、当研究会にご参加ください。



▲講演会風景

(内 容)

開催内容 講演会及び見学会(全4回)
主 催 京都府中小企業技術センター
定 員 40社程度
座 長 京都大学・奈良先端科学技術大学院大学 名誉教授 谷 吉樹 氏
研究会の詳細はホームページ→<http://www.mtc.pref.kyoto.lg.jp/rea/sem/syok09>をご覧ください。

【平成22年度 第1回食品・バイオ技術研究会】

★9月16日に開催しました第1回研究会での講演の概要を簡単にご紹介します。

(講演1)「食品の物性測定について ～ 食品物性測定器を用いた評価方法について」

株式会社 山電 営業部課長 実金 正博 氏

当社の主力製品であるクリーブメータは、液体に近い半固体から固体までの硬さや粘り、そして付着性などの物性測定や、さらに粘弾性測定まで可能な万能型の試験器です。例えば、魚貝類や肉、そして野菜や果実などの調理前後での硬さの測定や、パンなどの弾力性(回復力)の測定、そして麺類、スパゲティナーなどの引張り強度と圧縮剪断(噛み切り)強度の測定などに応用できます。

また、人による官能試験を行った結果とクリーブメータでの物性測定の結果から、食感に関する相関性の検討を行い、食品の食感を客観的に評価することも可能です。

(講演2)「食品中の異物検査方法について」

(財)日本食品分析センター大阪支所
無機試験部 無機分析課 課長 吉村 健一 氏

食品に混入する異物としては、昆虫や毛髪などの動物性異物、植物片やかびなどの植物性異物、砂や金属などの鉱物性異物、そして樹脂や化学繊維などの化学物質性異物などがあります。

異物の検査を行う場合、まず異物の発見された状況を詳細に聞き取り、異物が発見された食品等の成分原材料や製造方法等から混入する可能性のある物質を推測します。次に、異物の外観的特徴を把握するために、異物を採取して、光学顕微鏡や電子顕微鏡による異物の観察を行います。

そして、観察による異物の特徴的な形態や組織構造から、ある程度の物質の推定(微生物、有機物、無機物など)を行い、X線分析や赤外分光分析などの機器分析や、DNA検査、そしてその他の定性試験を行うことによって、最終的に異物の特定を行います。

【お問い合わせ先】

京都府中小企業技術センター
応用技術課 食品・バイオ担当

TEL:075-315-8634 FAX:075-315-9497
E-mail:ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp