



# 食加技

## オンライン開催

# Presentation Day

(公財)とかち財団 食品加工技術センターではこの度、オンラインによる試験報告会を開催することとなりましたのでご案内申し上げます。

ご多忙とは存じますが、皆様のご参加をお待ちいたしております。

日時： 2022年10月14日（金） 14：00～15：15

内容：【財団紹介】①食品加工技術センター活用のご案内

ものづくり支援部長 葛西大介

### 【試験報告】

#### ②山幸酵母による発酵食品の開発

研究主任 高谷政宏

池田町のワイン用ブドウ山幸から分離した酵母を使用して、ワインの醸造試験、試作ドライイーストによる製パン試験を実施した。本発表ではこれらの試験結果を報告する。

#### ③十勝産バレイショを用いた加工品の開発

研究主査 四宮紀之

JA幕別町が全国一の生産量を誇っている「インカのめざめ」は濃黄色の肉色と甘い食味を特徴としており、生食用として高評価を得ている。本研究では都市部の消費者に向けた産地からの提案として「インカのめざめ」を手軽に利用できる加工品の開発を検討したので報告する。

#### ④十勝産エゾシカ肉における加工品質に関する研究(2) 研究主査 水谷香子

本研究では十勝産エゾシカ肉の品質安定化に繋げるため、エゾシカ肉の品質に係る科学的データを取得している。今年度は産地別にエゾシカ肉の成分データを蓄積するとともに、香気成分を指標としたシカ肉の評価を行ったので報告する。

#### ⑤小規模チーズ工房への技術支援の紹介

課長 川原美香

十勝地域のチーズ工房はこの20年で増加傾向にあり、多くの工房では差別化のため、特徴ある商品づくりに取り組んでいる。本発表では、それらの商品開発における技術支援をいくつか紹介する。

参加費：無料

視聴方法：Zoomにより配信いたします。

事前にZoomのインストールをお願いいたします。 <https://zoom.us/>

申込方法：以下のURL、QRコードから申込フォームの記入をお願いいたします。

お申込みいただいたアドレス宛に開催3日前までに  
視聴URLをメールにてお知らせいたします。

申込フォームURL <https://onl.bz/vjXZVYe>

申込〆切：2022年10月5日(水)

※上記URL、QRコードから申込画面が見られない場合、当センターHPのトピックスより

お申込み下さい。(食加技HP <https://www.food-tokachi.com/>)

[お問い合わせ]

(公財)とかち財団 食品加工技術センター(水谷) E-mail:mizutani@tokachi-zaidan.jp TEL:0155-37-8383

