

食品関係公設試験研究機関による成果発表一覧

| No | 展示区分 | タイトル・発表者 |
|-----|---------|---|
| 公1 | 食品健康機能 | コマツナの機能性成分ルテインとそのバイオアクセシビリティ評価法 (地独) 東京都立産業技術研究センター 石本 太郎 |
| 公2 | 食品健康機能 | 大阪府内産ナス果実中のGABA含有量の調査とGABA増加レシピの考案 (地独) 大阪府立環境農林水産総合研究所 高井雄一郎 |
| 公3 | バイオ素材 | 焼酎粕を用いた機能性成分高含有エコフィードの開発 宮崎県食品開発センター 阿萬 尚弥 |
| 公4 | バイオ素材 | 海洋由来乳酸菌を用いた発酵ハバナネロソースの開発 静岡県工業技術研究所 堀池 隼雄 |
| 公5 | 食品加工 | ドライエイジングビーフの開発 沖縄県工業技術センター 豊川 哲也 |
| 公6 | 食品加工 | ギンザケ中骨を活用した加工品の開発 愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 石井 佑治 |
| 公7 | 食品加工 | 碧南特産にんじん「へきなん美人®」を利用した地域ブランド焼酎の開発 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 伊藤 彰敏 |
| 公8 | 食品加工 | 追熟型果実の加工適塾判定と加工品製造技術開発 山形県工業技術センター 庄内試験場 後藤 猛仁 |
| 公9 | 食品加工 | マンゴーの未熟果を利用したジャム加工に関する研究 宮崎県食品開発センター 三輪 華織 |
| 公10 | 食品加工 | 花蕾が落ちにくく食感が保持されている冷凍ブロッコリーの開発 (地独) 鳥取県産業技術センター 中野 陽 |
| 公11 | 食品加工 | 凍結含浸法が進化！高温急速含浸法（特許第6218206号）の開発 広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター 柴田 賢哉 |
| 公12 | 食品加工 | 米利用食品の競争力を高めるための製造技術の開発 新潟県農業総合研究所 食品研究センター 知野 秀次 |
| 公13 | 食品加工 | 持続可能な農業とコラボした「醸しぬか床」の開発 岐阜県食品科学研究所 (ポスター展示のみ) |
| 公14 | 食品加工 | 「夢ささら」の原料米特性に関する研究 栃木県産業技術センター 桐原 広成 |
| 公15 | 食品加工 | 未利用小麦ストリーム粉の活用による国産小麦パンの風味向上 -高灰分粉の添加によるパンの風味の変化- 埼玉県産業技術総合センター 北部研究所 成澤 朋之 |
| 公16 | 流通・利用 | トマト‘湘南ポモロン・レッド’用カラーチャートの作成 神奈川県農業技術センター 曾我 綾香 |
| 公17 | 食品安全・信頼 | 食品保存性向上を目的とした衛生管理および食品開発支援 福岡県工業技術センター 生物食品研究所 田崎麻理奈 |