

「農研機構食品研究成果展示会 2023」開催要領

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門

1 目的

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（以下、農研機構）は、美味しく健康に良い新たな食の創造と、AIやデータを利活用したフードチェーンのスマート化、食品の安全と信頼の確保に取り組み、マーケットを拡大して農業・食品産業のビジネス競争力の強化を目指しています。農研機構が実施するこれらの食品試験研究の推進及び関係機関との連携の強化、成果の普及・実用化の促進のため、「農研機構食品研究成果展示会 2023」を開催します。

2 日時、場所

令和5年11月8日(水) 10:00~16:30

つくば国際会議場（つくば市竹園 2-20-3）およびオンライン（Zoom）

3 内容

(1) 第41回公開講演会（10:00~12:00）

場所：つくば国際会議場大会議室 101+102（対面およびオンライン配信）

『おいしさ分析の新展開』（10:00~11:00）

おいしさ分析には、食品そのものの性質を調べる機器分析と、食品を食べる人の感覚や嗜好の分析の両方が必要です。この講演では、客観的で再現性のある官能評価や嗜好を読み解くための消費者調査への取り組みについて紹介します。

「官能評価用語に関する最近の話題」

食品研究部門 食品流通・安全研究領域 分析評価グループ
グループ長補佐 早川 文代

「個体差や個人差を考慮した官能評価の取り組み」

食品研究部門 食品流通・安全研究領域 分析評価グループ
研究員 中野 優子

「嗜好性が食品の感覚に与える影響」

食品研究部門 食品健康機能研究領域 健康・感覚機能グループ
研究員 亀井 誠生

「摂食中の食感・味・香りを数値化・可視化する技術」

食品研究部門 食品健康機能研究領域 健康・感覚機能グループ
グループ長補佐 日下部裕子

『NARO 乳酸菌研究－BRIDGE プロジェクトで目指すこと－』（11:00～12:00）

農研機構が保有する約 6,000 株の NARO 乳酸菌コレクションの概要、活用例とともに、内閣府「研究開発成果の社会実装への橋渡しプログラム（BRIDGE）」で今年度から実施する乳酸菌等を活用した新たなダイズ加工食品の開発に向けた取り組みについて紹介します。

「BRIDGE プロジェクトの概要」

食品研究部門 食品加工・素材研究領域
研究領域長 木村啓太郎

「NARO 乳酸菌コレクションの概要」

基盤技術研究本部 遺伝資源研究センター 微生物資源ユニット
兼 畜産研究部門 畜産飼料作研究領域 飼料生産利用グループ
上級研究員 遠野 雅徳

「NARO 乳酸菌コレクションの活用に向けたデータ収集と食品開発例」

食品研究部門 食品加工・素材研究領域 バイオ素材開発グループ
研究員 林田 空

「乳酸菌を利用した大豆加工食品開発」

食品研究部門 食品加工・素材研究領域 食品加工グループ
主席研究員 矢野 裕之
研究員 付 惟

（2）第 21 回研究成果ポスター展示（10：00～16：30）

場所：つくば国際会議場多目的ホール（対面形式）

公開講演会のテーマに関連した研究を中心に農研機構が公表した最新の食品研究成果約 80 件のポスター展示を行います。また、都道府県の試験研究機関との連携強化のため、都道府県による研究成果約 20 件も合わせて展示します。13：00～16：30 は、開発した新技術等について研究者本人が対面で説明します。

※内容が変更になることもございますので、予めご了承ください。

最新の情報はウェブサイト (<https://www.naro.go.jp/laboratory/nfri/seikatenji/>) をご覧ください。

4 参加対象者

行政部局、食品産業関係者、独立行政法人・国立研究開発法人関係者、地方公共団体等試験研究機関関係者、大学の教員・学生、食品研究に興味があるすべての方々

5 参加費・参加登録

無料、登録不要

※公開講演会をオンラインでご参加される場合のみ、事前登録が必要です。10月31日(火)

までに、以下のウェブサイトからお申し込みください。



<https://www.naro.go.jp/laboratory/nfri/seikatenji/>

6 その他

同会場内にて、フード・フォーラム・つくば企業交流展示会 2023 のポスター等展示を実施。

7 問合せ先

農研機構 食品研究部門 研究推進部 研究推進室

E-mail: Event-NFRI@ml.affrc.go.jp、TEL:029-838-7990、FAX:029-838-8005