

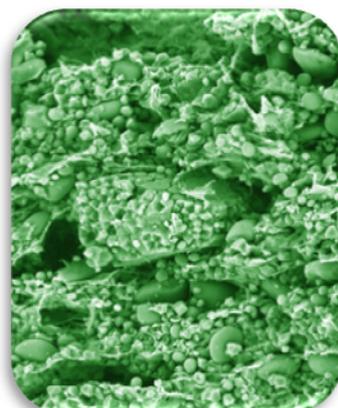
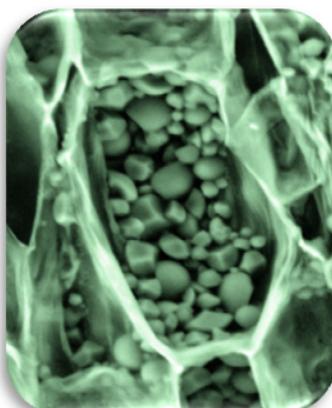
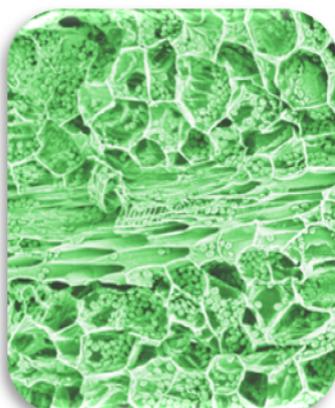
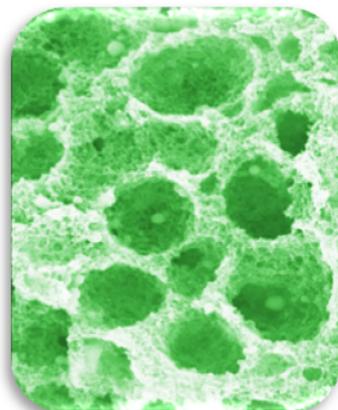
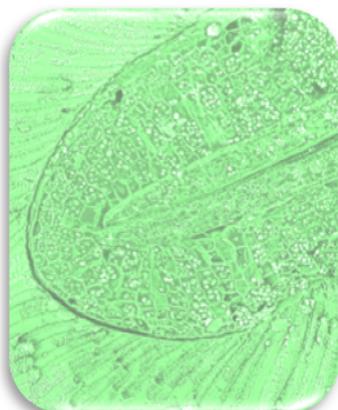
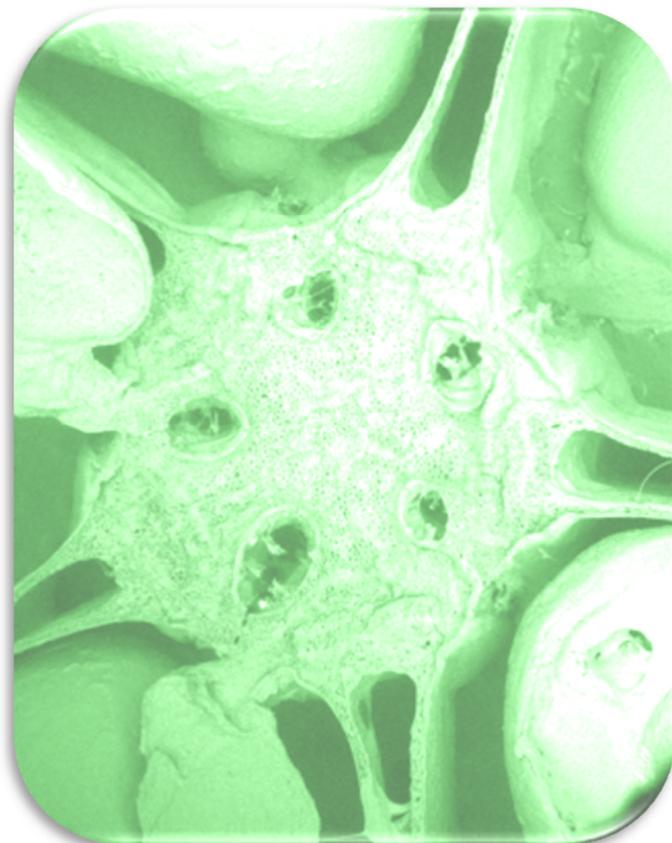
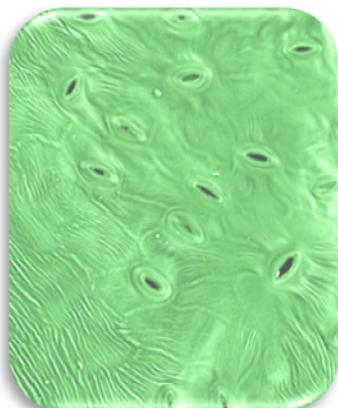
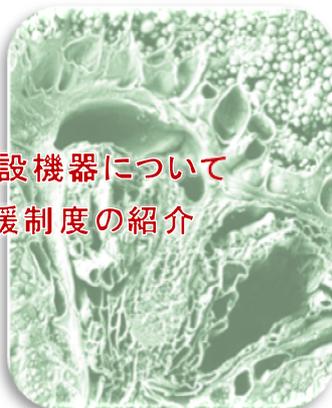
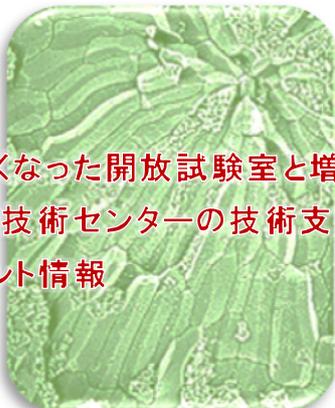
東京都立食品技術センターだより

Tokyo Metropolitan Food Technology Research Center
Newsletter

No.27 平成30年9月

Contents

- 施設紹介 新しくなった開放試験室と増設機器について
- 支援事業 食品技術センターの技術支援制度の紹介
- 催し物 ・ イベント情報



新しくなった開放試験室と増設機器について

リニューアルした秋葉原庁舎

東京都立食品技術センターが入居する東京都産業労働局秋葉原庁舎は、平成2年7月の竣工から26年が経過し、老朽化も目立っておりました。そこで平成28年9月より大規模改修工事を開始し、平成30年3月に1年半にわたる工事が無事に終了し、食品技術センターは装いも新たにになりました。7階のエレベーターエントランスと受付スペースには東京の多摩産材を使い、木のぬくもりを活かした安らぎのある空間が皆様をお迎えいたします。

広く使いやすくなった開放試験室

開放試験室には、ご自身で実験や試験を行なっていただくために、有料で利用できる分析機器類が備えてあります。粘度・糖度・pH・色調などの物性測定、水分量・分光光度計を用いた比色定量などの化学試験をはじめ、生菌数・カビ数・酵母数・大腸菌群数などの微生物試験を行うことが可能です。

最近ではご利用される企業も増えており、実験スペースが不足し、お客様どうしの動線が重なるなどご不便をおかけする場合も少なくありませんでした。

そこで、今回のリニューアルにあわせて、開放試験室の面積を約25%拡張し、実験台も1基増設し3列にすることで、ご不便を少しでも緩和できるようにいたしました。



クリーンベンチ・水分活性測定装置・レトルト殺菌装置を増設しました

従来からご利用の要望が多かった3機種の実験機器の増設を行いました。増設した機器は、微生物実験を行う際に周囲からの微生物汚染を防ぐための「クリーンベンチ」、食品の保存性と密接に関係する指標となる水分活性値（Aw）を測定する「水分活性測定装置」、長期間保存の食品の製造に欠くことのできない「レトルト殺菌装置」です。

この他にも14種類の貸出し機器（赤外水分計・分光光度計・pHメーター・電子はかり・高圧滅菌器・乾熱滅菌器・B形粘度計・減圧乾燥機・ビタミンC計・濃度計・色差計・恒温器・クリーンブース・粉砕機）を用意しておりますので、リニューアルオープンした開放試験室の機器を品質管理や新製品開発等にご活用ください。詳しくは食品技術センターの技術支援担当までお気軽にご相談ください。



図1 クリーンベンチ



図2 水分活性測定装置



図3 レトルト殺菌装置

食品技術センターの技術支援事業の紹介

講演会・成果発表会

その時々のお話や、商品開発の一助となり製造現場で役に立つ情報などを発信するために、各分野の専門の先生をお招きして毎年、春と秋に講演会を開催しています。また、秋にはセンターの研究成果をまとめた成果発表会も同時に開催いたします。



依頼試験

食品工業用原材料および加工食品等に関する成分分析や微生物検査などの試験を有料でお受けしております。品質管理や衛生管理などにご活用ください。

お申し込みの際は、電話、FAX、電子メール等で、試験内容、試験に要する期間、料金、検査試料の受渡方法等をご確認ください。事前のご相談がない場合には、検査試料をお持ちいただいても、受けできない場合があります。一般的な試験項目では、2~4週間程度の試験期間をいただいております。内容によっては、さらに期間を要する場合がございます。

技術者研修会

微生物測定の基本的実験操作や現場で手軽に行える衛生管理に関する簡易検査法などをテーマに、年間4回の技術者研修会を有料で開催しています。実習を伴うために、受講人数は限定させていただき、応募多数の場合はご応募された方々の中から選考の上、受講者を決定させていただいております。

☆食品の微生物検査（生菌数・真菌数、大腸菌群）：2回

☆食品の製造工程における汚染の簡易検査法：2回



食品技術アドバイザー

新製品開発、工程管理、衛生管理などの点でお悩みはございませんか？ そのようなお悩みにお応えするために、東京都に登録された食品に関する外部専門家の「食品技術アドバイザー」が工場や現場などに出向き、有料で問題の解決を図ります。また、内容に関する秘密はお守りします。都内の中小食品メーカーであればお申し込みいただけます。

受託事業

技術相談や依頼試験などで対応が困難な技術的課題につきましては、有料の研究、試験、特別技術指導、調査により対応させていただきます。

共同開発研究

新製品や新技術開発などの技術的課題を効率的に解決し、相互の技術力の向上を図るために、食品企業や大学等と共同開発研究を実施しております。

各支援事業につきましては、ご来所、お電話、FAX、メールなどでお気軽にお問合せ下さい。

食品開発展 2018 出展

日 時 : 10月3日(水)～5日(金) 10:00～17:00
 場 所 : 東京ビッグサイト西1・2 ホール&アトリウム
 内 容 : 食品技術センターのブースでは、事業案内の他、研究課題・共同開発研究・受託事業の紹介、東京都地域特産品認証食品の紹介と展示を行ないます。

平成30年度 成果発表会・第2回講演会

日 時 : 10月24日(水) 13:30～16:15
 場 所 : 東京都産業労働局秋葉原庁舎 3階 第1会議室
 内 容 : 成果発表の部 (13:35～14:20)
 小麦粉特性を活かしたうどんのゆでのび抑制
 蔵独自酵母の選抜と利用による清酒の品質向上
 乳酸菌を強化した漬物の開発 ーキムチ, べつたら漬け, 調味漬物ー
 講演の部 (14:40～16:10)
 「食品の品質・風味保持と包装」
 一般社団法人 日本食品包装協会 理事長 石谷 孝佑 氏

プロフィール:鳥取生まれ東京育ち。東京農工大学農芸化学科卒。「発酵学」を専攻。農林水産省食品総合研究所に入所し「食べ物の長持ち」に関する加工((冷凍や乾燥)と包装の研究に従事し、途上国からの研修生の受入れ、海外での食品加工・包装の技術支援を行う。平成2年から農業研究センターで、稲・米・雑穀、野菜の栽培・加工・流通のプロジェクト推進、農業・農産物から食品の加工、流通、包装等に関わる地域起こし事業を経て、国際農林水産業研究センターでマングローブや熱帯林再生等の国際プロジェクトに従事する。現在、日本食品包装協会、生産者 GAP 協会等の業務とタイ、フィリピン、インドネシア、シンガポールなどで技術指導を行う。



参加費無料・事前申込みが必要です。詳しくは下記のセンターWEB サイトまたは 申し込み案内書をご参照下さい。

東京の食フェア

日 時 : 10月23日(火)～26日(金) 11:00～18:30
 場 所 : JA 東京アグリパーク (渋谷区代々木2-10-12 JA 東京南新宿ビル1階)
 内 容 : 東京産の農林水産物を使った加工食品などのご紹介と展示、販売、食事の提供ならびに食品技術センターの紹介などを行います。

東京農林水産フェア ー来て！ 見て！ 体験！ー

日 時 : 10月27日(土) 10:00～15:00 (立川会場), 10:00～15:00 (青梅会場)
 場 所 : (公財) 東京都農林水産振興財団 立川庁舎 (立川会場), 青梅庁舎 (青梅会場)
 内 容 : 試験研究の紹介, 農業体験, 園芸教室, 木工体験, 農産物クイズ, ふれあいコーナー
 詳しくは財団 WEB サイト <http://www.tokyo-aff.or.jp/> をご覧下さい。

第111回・112回 技術者研修会

111回は微生物検査(平成31年2月), 112回は現場で役立つ簡易検査(平成31年3月)を予定しております。応募詳細につきましてはセンターWEB サイトでお知らせいたします。

※表紙写真 これまでのセンターだよりの表紙に掲載した電子顕微鏡写真

中央はオクラの断面, 左上から時計方向に, サツマイモ断面, 精白米断面, 小麦粒断面, 乳酸菌, アシタバ葉柄, 豆腐表面, 米粉パン生地, ウド根断面のデンプン貯蔵細胞, ショウガ, 蕎麦の実デンプン, パッションフルーツの種断面, 桜葉塩づけ

発行 : (公財) 東京都農林水産振興財団 東京都農林総合研究センター 食品技術センター
 〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-9 東京都産業労働局 秋葉原庁舎
 TEL: 03-5256-9251 FAX: 03-5256-9254 URL: <http://www.food-tokyo.jp/>