

# 岐阜県食品科学研究所・岐阜大学応用生物科学部 合同研究成果発表会

- 主催 ■■ 岐阜県食品科学研究所、岐阜大学  
■■ 日時 ■■ 令和元年6月13日(木) 13:30~16:00  
■■ 会場 ■■ 岐阜大学 応用生物科学部2F 22番教室  
岐阜市柳戸1-1  
■■ 参加料 ■■ 無料

## ◆◆◆◆◆◆◆◆ プ ロ グ ラ ム ◆◆◆◆◆◆◆◆

1. あいさつ 13:30~13:35
2. 食品科学研究所 研究成果発表 13:35~14:35
- ① 「飛騨特産エゴマを用いた機能性調味料の開発」 専門研究員 加島 隆洋  
ω-3ブームにより大量発生したエゴマ搾油済み子実の有効活用を図るため、味噌の抗がん作用成分として知られるリノレン酸エチルを醸成・高含有させた発酵調味料を県内企業と共同開発しました。
- ② 「レッドクローバースプラウトのメタボリックシンドローム予防効果」 主任専門研究員 横山 慎一郎  
レッドクローバースプラウトにはメタボリックシンドローム予防効果のあること、その効果には本スプラウトに含まれるイソフラボンの一種ホルモノネチンが寄与していることを紹介します。
- ③ 「県内資源からの清酒酵母の探索・育種と醸造技術の開発~G2酵母の開発~」 専門研究員 吉村 明浩  
清酒に含まれる華やかな香り成分「カプロン酸エチル」を高生産する酵母の開発を行いました。岐阜県オリジナル酵母、G酵母を元に育種した新たな酵母「G2酵母」が実用化されましたので報告します。
- <休憩>
3. 岐阜大学応用生物科学部成果発表 14:50~15:50
- ① 「米菓咀嚼中の食塊物性変化と食感」 食品製造工学研究室 教授 西津 貴久  
食塊は咀嚼による食材の破碎と唾液の混合によって形成されるが、その物性は咀嚼中に刻々変化する。米菓の食塊物性の経時的変化が口どけ感におよぼす影響について若干の知見を得たので報告する。
- ② 「カルボニル化合物の網羅解析による大豆モヤシの鮮度マーカー代謝物の同定」 食品流通工学研究室 教授 中野 浩平  
大豆モヤシの鮮度を定量的に計測する技術を開発するために、種々の温度に貯蔵した大豆モヤシのカルボニル化合物を三連四重極型質量分析計を用いて網羅的に検出した。その結果、気孔の閉鎖を促す植物ホルモン的一种であるアブシジン酸が鮮度マーカー代謝物となることが示された。
- ③ 「自然界からのオリジナル清酒酵母の単離とその分子育種」 食品微生物学研究室 教授 中川 智行  
清酒酵母はアルコール、吟醸香や有機酸など、清酒の風味を左右する物質を生産することから、その細胞機能は清酒醸造において非常に重要な役割を持つ。私たちは、岐阜大学オリジナル清酒酵母を開発する目的で、岐阜の自然界から出芽酵母をスクリーニングし、岐阜大酵母を選抜・育種したので報告する。
4. 閉会 閉会后、希望者について岐阜県食品科学研究所の所内見学を行います

## ■■ 問い合わせ ■■

岐阜県食品科学研究所 産学連携部 神山、小川  
〒501-1112 岐阜市柳戸1番1 TEL 058-201-2360 FAX 058-201-2363