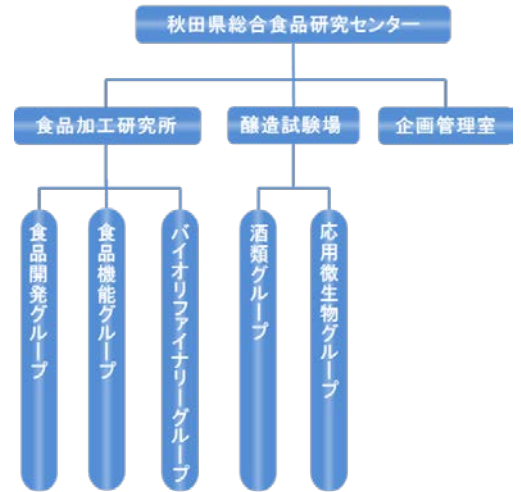


秋田県総合食品研究センター Akita Research Institute of Food and Brewing

〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄4-26
TEL:018-888-2000(代表) FAX:018-888-2008
E-mail: info@arif.pref.akita.jp
URL: http://www.arif.pref.akita.jp/

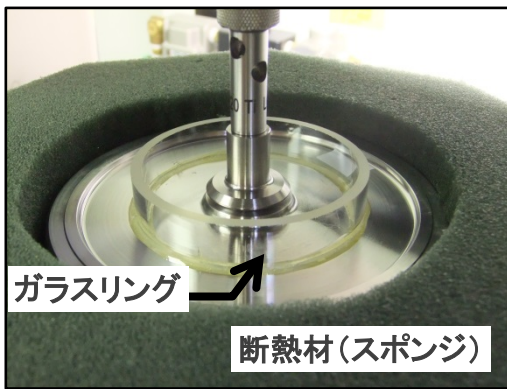
秋田県総合食品研究センターは、昭和2年(1927年)からの歴史を有する「秋田県醸造試験場」の伝統を引き継いで、平成7年(1995年)にオープンしました。これまでの清酒用酵母や味噌用酵母の開発などに加えて、先端的な加工・分析・評価技術を食品や酒類製造に活かす総合的な研究機関で、2つの場・所(食品加工研究所、醸造試験場)および企画管理室から組織されています。センターでは、県内食品産業を取り巻く現状に対応するため、食品事業者の研究ニーズを踏まえ、地域資源の特性・独自性を最大限活用した「売れる商品づくりの開発支援」及び「秋田らしい新技術の開発」を進めています。

糖質関連の主な研究成果としては、米や米粉の澱粉物性を改良して調理加工適性を向上させる技術の開発や、県農業試験場や酒造組合と連携して行った新規酒造好適米「秋田酒こまち」の開発などがあります。また、セルロース系バイオマスから高効率でバイオエタノールを生産する技術開発も行っています。なお、当センターの研究成果はホームページで公開しています。



トピックス

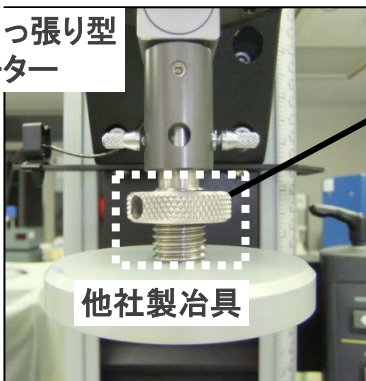
各種素材の物性測定・評価時に、こんな工夫をしています。



多糖類ゲルや澱粉懸濁液の糊化・老化過程におけるレオロジー挙動の解析に動的粘弾性測定装置を使用しています。

測定部周囲にガラスリングを貼り付け、その内側に低粘度のシリコンオイルを流して試料を覆えば、測定中の試料からの水分蒸散を最小限にすることが可能です。また、温度調節部の周囲を断熱材(測定時の温度に耐える素材)で覆うことで、周辺温度の影響を受けにくくしています。

圧縮・引っ張り型
レオメーター



自作ジョイント

素材の硬さや付着性などの力学特性測定には、圧縮・引っ張り型レオメーターが活躍しています。用途に応じて、治具を選択するのですが、以前購入した他社製の治具を使えたら...と思っていました。

そこで、それぞれの寸法に合わせたジョイントを自作することで、他社製の治具も使えるようになりました。

(食品開発グループ 高橋 徹)