

令和元年度 鹿児島県食品加工研究機関成果発表会 開催要領

1 目的

鹿児島県の食品加工研究機関が一堂に会し、食品加工（農畜産、水産、醸造等）の研究成果を発表し、各機関の機能や役割への理解を醸成し、食材加工技術等の普及・啓発を行う。

2 主催 大隅加工技術研究センター、農業開発総合センター、工業技術センター、水産技術開発センター、森林技術総合センター

3 共催 鹿児島県地域産業高度化産学官連携協議会

4 開催日時 令和元年7月31日（水）午後1時から午後4時45分

5 場所 J A鹿児島県会館 大会議室（鹿児島市鴨池新町15番地）

6 テーマ ～令和元年～イノベーションによる高付加価値化、生産性向上で新時代を切り拓く

7 内容

(1) 開会あいさつ（中村副知事(依頼中)）

(2) 基調講演 弘中泰雅氏（テクノバ株式会社）
「食品製造業の生産性低迷の原因と打開策と鹿児島県の食品製造業
低生産性の分析」 【60分】

(3) 口頭発表 4課題 【120分（20分×6者）】

① かんしょでん粉から生産した機能性糖アンヒドロフルクトースの作用と利用
ア アンヒドロフルクトースの生産と機能について ((株)サナス 吉永一浩)
イ アンヒドロフルクトースの食品への静菌作用について
(大隅加工技術研究センター 八丸珠恵)

② 「抗酸化物質セレノネイン」投与によるブリ飼育試験
(水産技術開発センター 小林勇太郎)

③ 焼酎麴用米の醸造適性の解明と新品種「たからまさり」の開発
～農商工連携による取組～
(工業技術センター 安藤 義則, 農業開発総合センター 田之頭拓)

④ 青果物の海外輸出における技術的問題点と香港への海上混載輸送試験の結果
(大隅加工技術研究センター 上之園健一)

(4) ポスターセッション 【20分】
真空凍結乾燥装置を用いた食品加工, 水田機能を活かした「サトイモの湛水栽培法」,
サトウキビ酢の品質向上に関する研究と技術支援 ほか

(5) 総合討議 【20分】

(6) 閉会あいさつ

8 参集範囲 県民, 食品関係事業者・団体・大学・高校, 県議会, 市町村, 県(本庁, 出先機関) ほか 約200人

9 その他

・上記の題名は変更することがありますので, ご承知おきください。