

令和7年度 香川県産業技術センター発酵食品研究所 研究成果発表会

- 1 日 時 令和7年6月25日(水) 14:00~16:15
- 2 会 場 小豆島産業会館 大会議室(小豆郡小豆島町苗羽甲 1355-1)
- 3 プログラム

(1) 研究成果発表【14:00~16:15】

■ 企業による事例紹介(14:00~14:30)

テ ー マ	発 表 者
オリーブ花酵母を用いた発酵食品の開発	(株)ヤマヒサ 松井 幸一 氏
食品検査の信頼性確保に向けて	タケサンフーズ(株) 畝木 完仁 氏

■ 発酵食品研究所(14:30~15:00、15:15~16:15)

テ ー マ	発 表 者
醤油乳酸菌製造コスト削減に関する検討	岡崎 賢志
脱脂大豆を醤油粕に代替した醤油の醸造	富本 和也
食品製造工場で発生する出汁がらの利用について	尾路 一幸
茹で麺の「なめらかさ」測定方法の検討	石井 宏志
佃煮中の塩分と糖分の水分活性への寄与	芝山 美月
オリーブ採油残渣の有効利用法の検討	柴崎 博行