



とがち財団

# 食加技

## Presentation Day

とがち財団 食品加工技術センターでは事業成果や取組み内容を地域の皆様に紹介するイベントを開催します。  
成果品の展示・試食等も予定しています。ぜひご参加ください。

日時：2019年11月18日（月）14：00～16：30  
（受付開始は13：30から）

場所：とがち財団 十勝産業振興センター 2階大会議室  
（帯広市西22条北2丁目23番地9）

- 内容：1 基調講演  
「今さら聞けないHACCPの常識Q&A」  
講師：帯広保健所
- 2 とがち財団の取組み紹介  
①とがち財団を活用しよう（助成事業等のご案内）  
【複数企業参加型プロジェクト】  
②十勝ヨーグルトプロジェクト  
③J-チーズプロジェクト  
【技術情報】  
④山幸酵母の製パン適性  
⑤山ワサビを活用した商品開発
- 3 ポスター展示  
道総研食品加工研究センター他  
「保存期間が乳用種牛肉の理化学的特性  
および官能評価に及ぼす影響」  
「製パンにおける酪酸臭発生要因の解明」 他
- 4 発表に関わる商品・十勝ブランド商品の  
試食および意見交換会



写真はイメージです

十勝ブランドのパンやチーズで  
サンドイッチバイキングが楽しめる  
コーナーもあります。乞うご期待！

**入場  
無料**

# プログラム

14 : 00 開会、挨拶 理事長 長澤 秀行

14 : 05 基調講演  
「今さら聞けないHACCPの常識Q&A」  
北海道帯広保健所 生活衛生課主査 大橋 克也 氏

～とかち財団の取組み紹介～

14 : 35 とかち財団を活用しよう（助成事業等のご案内）  
ものづくり支援部部長 葛西 大介

●複数企業参加型プロジェクト

14 : 45 十勝ヨーグルトプロジェクト  
食品加工技術センターグループ課長 川原 美香

十勝産の生乳とその生乳から見出された乳酸菌で作ったヨーグルトを開発・普及していくことにより、十勝の魅力在全国に発信していくことを目的としたプロジェクトです。昨年プロジェクト開始から現在までの取組みを紹介します。

15 : 00 J-チーズプロジェクト  
食品加工技術センターグループ研究員 高谷 政宏

道内外の研究機関、企業と連携して国産チーズスターターの開発に取り組み、チーズの嗜好性を向上する十勝由来乳酸菌スターターの完成が間近に迫りました。本発表ではチーズスターターの添加効果を中心に報告します。

●技術情報

15 : 15 山幸酵母の製パン適性  
食品加工技術センターグループ研究員 高谷 政宏

池田町のワイン用ブドウ“山幸”から酵母を分離しました。研究を重ね、この山幸酵母をパンに利用すると風味が優れたパンが得られることが分かりました。本発表では山幸酵母の諸性質とそのパンの評価について報告します。

15 : 30 山ワサビを活用した商品開発  
食品加工技術センターグループ研究主査 四宮 紀之

近年十勝地域で生産が増加傾向にある山ワサビ（西洋ワサビ、ホースラディッシュ）はその独特の辛味で親しまれています。本試験ではその辛味に着目し商品開発を行ったので報告します。

15 : 45 挨拶 専務理事兼事務局長 小池 晃一  
発表に関わる商品・十勝ブランド商品の試食  
および意見交換会

16 : 30 閉会

# 2019 年度 食加技 *Presentation Day*

(公益財団法人とかち財団食品加工技術センター成果発表会)

## 参加申込書

( 申込締切 ) 2019 年 11 月 11 日 ( 月 ) 12:00

( 送付先 )

**FAX 0155-37-8388**    Mail:foodtech@tokachi-zaidan.jp

公益財団法人とかち財団 ものづくり支援部食品加工技術センターグループ ( TEL0155-37-8383、担当 : 四宮 )

開催日 : 2019 年 11 月 18 日 ( 月 )

受付開始 : 13:30    Presentation : 14:00 ~ 16:30

場所 : とかち財団 十勝産業振興センター2 階大会議室

ご記入日 : 2019 年    月    日

事業所名		
ご住所	〒	
電話・FAX	電話	FAX
メール		
ご出席者	所属・お役職	ご氏名

※本申込書にご記入いただきました個人情報は「出席意思確認、出席者の取りまとめ、定員到達による受付終了等必要時の連絡先の把握」等、本発表会開催の目的で使用のほか、主催者の実施する事業のご案内等に使用される場合がございます。これら以外の目的では使用いたしません。