

高知県工業技術センターだより

▶ 加工機器が導入されています 食品開発課

食品開発課では、試作・試験に利用できる加工機器が配備されています。令和2年度に新規導入された機器のなかには長期保存可能な加工食品の試作に活用できるものが多くあります。



低温乾燥機
(株)ネスター
熟成乾燥庫 FDD-12B



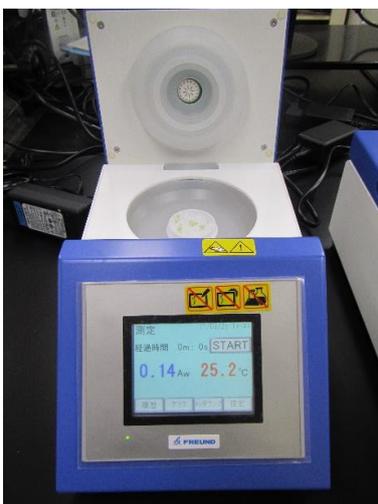
ガス置換カップシーラー
第一パック機工業(株)
PM-500AS-G



自動ガス真空包装機
(株)古川製作所
FVS II -500 II G



缶詰巻締め機
木村エンジニアリング(株)
ミニシーマ MVC4H



水分活性測定装置
フロイント産業(株)
EZ-200



ポータブル画像解析装置
(株)セイシン工業
Portable PITA PH-01 A/L

これらの他にも、保有する加工機器、分析機器は工業技術センターホームページに掲載されています。気になる機器がありましたら、お気軽に食品開発課までお問い合わせください。

▶ 日本食品工学会論文賞を受賞しました！

下藤主任研究員が日本食品工学会に投稿した論文が、2020年度日本食品工学会論文賞を受賞しました。論文の内容は、日本酒の評価を物理化学的分析値から予測する際に、重回帰分析と機械学習を併用することで評価傾向に関する新たな知見を得るといったものです。

研究成果は、食のプラットフォーム「味の数値化勉強会」でのセミナーや研究課題「感性価値を高めた食品の開発」の基礎技術として活用されています。

・受賞論文

下藤 悟、松井 元子、村元 由佳利、森山 洋憲、加藤 麗奈、甫木 嘉朗、上東 治彦

「日本酒の総合評価と物理化学的特徴との関係性の解析における機械学習の適用（Machine Learning in analyses of the Relationship between Japanese Sake Physicochemical Features and Comprehensive Evaluations）日本食品工学会誌、第21巻、第1号、37頁～50頁、2020

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15

