

第 84 回醤油研究発表会（東京大会）プログラム

平成 29 年 6 月 9 日（金）

10:30～10:35 開会あいさつ

10:35～10:55 (1) 凝集性醤油乳酸菌を利用した生揚中のアミン類の低減 第 3 報
～ヒスタミン生産性株の分離と特徴～

(20 分) ○脇山 元気、植木 達朗、大場 和徳、野田 義治
(福岡県醤油醸造協同組合)

10:55～11:55 **技術講演 塩の基礎知識**

(60 分) 吉川 直人 (公益財団法人塩事業センター 海水総合研究所 所長)

11:55～12:50 昼 食 (55 分)

12:50～13:10 (2) アラニン生成能を有する乳酸菌スターターを利用した溜醤油のアミン低減化

(20 分) ○間野 博信、小野 奈津子
(あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター)

13:10～13:30 (3) 反射式光度計-RQ フレックスーを利用した醤油諸味の発酵管理について
(2) ～醤油中のグルタミン酸測定とその有用性の検証～

○紅林 孝幸¹、矢高 圭祐²、前田 侑子²
(¹福島県醤油醸造協同組合、²関東化学株式会社)

13:30～13:50 (4) 環境負荷低減を目的とした醤油製造排水へのバチルス菌排水処理技術の適用性検証

(20 分) ○花井 洋輔¹、田口 和之¹、岡野 暁²、廣田 怜³
(¹富士電機(株)水環境プロジェクト部、²ヤマサ醤油(株)製造本部用役管理課、³ヤマサ醤油(株)品質保証部製品安全性試験室)

13:50～14:10 (5) だし成分低分解性麹菌株の育種について 一味噌の例の紹介

(20 分) ○楠本 憲一

(国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品生物機能開発研究領域 食品醸造微生物ユニット長)

14:10～14:25 休 憩 (15分)

14:25～15:25 **技術講演 味覚の情報伝達から考える塩味の役割**

(60分) 日下部 裕子 (国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域 感覚機能解析ユニット長)

15:25～15:40 休 憩 (15分)

15:40～16:40 **特別講演 食品廃棄物からのクリーンエネルギー回収型発酵技術の開発**

(60分) 鈴木 昌治 (東京情報大学 学長、東京農業大学 名誉教授)

16:40～16:45 閉会、連絡事項

座長 (1)～(5) 笠原 貢 正田醤油株式会社 発酵研究所長

17:00～19:00 懇親会 (レストランすずしろ)