

香川県産業技術センター

発酵食品研究所 所内一般公開

香川県産業技術センター発酵食品研究所の活動内容や研究成果などについて、食品関係技術者や一般の方々に広く理解していただくため、下記のとおり所内一般公開を実施します。

主要な研究室をご覧くださいほか、食品製造時に混入する毛髪の判別法や、オリーブ関連試作品の官能検査などを行いますので、ぜひお越しください。

開催日 平成20年7月26日(土) 10:00~16:00

場所 香川県産業技術センター - 発酵食品研究所

小豆郡小豆島町苗羽甲1351-1 (TEL 0879-82-0034代)

内容

所内主要試験研究室・機器の公開

場所	室名	内容
2階	微生物実験室 微生物培養室	食品から分離された様々な微生物を観察できます。
3階	成果応用研究室	様々なフリーズドライ(凍結乾燥)食品を紹介します。

実演等

場所	室名	内容
2階	微生物実験室	食品に混入する異物の検査例として、人毛と動物の毛の判別例をご覧ください。
3階	会議室	オリーブ製品の試食 ・オリーブの果汁や葉を使った試作品の官能検査を実施します。 ポリフェノールの分析 ・食品に含まれるポリフェノールの量を簡易に比較する分析法を紹介します。

研究成果等展示

場所	室名	展示物
3階	会議室	研究の紹介 新しい試作品の紹介 (先着70名様に「再仕込みしょうゆ」の試供品を差し上げます。)

【周辺地図】

