ふくい食研ニュース

No. ４０　2009.8
編集･発行　福井県食品加工研究所
〒910-0343
福井県坂井市丸岡町坪ノ内１字大河原 1-1
Tel 0776-61-3539　Fax 0776-61-7034

アグリチャレンジLABOクラブを開催しました

農業試験場および園芸試験場では、様々な農業体験等をとおして農業に対する理解を深めてもらうことを目的として、昨年から「アグリチャレンジ・ＬＡＢＯクラブ」を開催しています。

食品加工研究所では、「舌が感じる味のふしぎ」というテーマで７月１１日（土）・２５日（土）、８月８日（土）の３回開催しました。

次回は、「ご飯とおもちのひみつ」というテーマで１０月に開催する予定です。

福井の酒製造技術研究会を開催しました。

7月16日に、食品加工研究所の研修室にて、県酒造組合に加盟する31社の方々を招いて、「福井の酒製造技術研究会」を開催し、本研究所で育成した2つの酵母「FK－4」と「FK－6」の特性や用途について説明しました。

＜主な内容＞

① 県育成酵母の特性
② 白米重量分布調査結果
③ 製麹経過と酵素力価の関連
④ ＢMD値によるもろみ管理法
⑤ ３-ＤＧ値を使用した清酒の熟成評価
⑥ 県産市販酒の品質調査結果
⑦ 鑑評会への対応について
⑧ 関連技術の紹介（植物性乳酸菌ＦＰＬ-１を使用した米発酵食品について）

＜ 研修会の様子 ＞

県育成酵母について

「FK－4」

・２００６年度育成
・発酵力が強く、キレの良いお酒ができる

「FK－6」

・２００８年度育成
・うまみ成分の濃度が高く、かん酒用純米酒などに適する