

技術相談事例 生物食品研究所		
題 目	内 容	担 当
化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律(化審法)について	化審法により新規物質の生産には国の事前審査が必要であるが、バイオマス由来の発酵物質が対象となるか知りたいという相談について、最終的には国の担当部署の判断になるため、直接の問い合わせを助言した。	生物資源課
特定成分の検出について	ELISA 法による特定成分の検出について、サンプルの前処理方法が知りたいという相談があり、考慮すべき点について助言を行うとともに、参考情報を提供した。	
細胞外小胞の取り扱いと精製方法について	細胞から分泌される細胞外小胞に関する相談を受け、細胞外小胞の産業利用に関するガイドラインや法整備の現状について情報提供するとともに、各種精製方法の特徴について助言を行った。	
RNA 抽出に関する注意点について	生体試料から RNA を抽出する際の注意点について相談を受けた。RNA は非常に分解されやすいので、分解を最小限に抑えるためのポイントについて説明・助言を行った。	
清酒用麴の評価方法について	清酒用麴の評価方法に関する相談があり、麴の α -アミラーゼ活性及びグルコアミラーゼ活性の分析指導を行うとともに麴の総合力価測定方法の指導を行った。	食 品 課
鑑評会出品酒の酒質向上について	鑑評会出品酒の酒質向上に関する相談があり、麴の酵素力価やもろみ中のグルコース測定による数値管理を導入した酒造りの指導を行った。	
清酒瓶内2次発酵の製造方法について	清酒の瓶内2次発酵を行うと酵母様のオフフレーバーが発生するという相談があり、既存の醪とは別に新たに酒母を醸造することでオフフレーバーの少ない発泡性清酒の製造に繋がることを指導した。	
製品への異物混入について	製品に混入している異物に関する相談があり、顕微鏡観察による同定法の指導を行なった。さらに混入していた異物がカビであったことから、カビの混入対策についても指導を行った。	
食品の賞味・消費期限延長について	食品の賞味・消費期限延長について相談があり、嗜好性と保存性を両立可能な食品加工方法や条件の検討、包材選定に関する指導を行った。	
食品の乾燥加工品試作について	乳飲料の乾燥粉末化や農産物の乾燥・加工品原料化について相談があり、乾燥方法及び乾燥条件の検討について指導を行った。	
食品のレトルト加工試作について	食品のレトルト加工の相談があり、当所で保有している設備の使用方法について指導を行った。	
食品・生体試料に含まれる成分の分析について	食品や生体試料に含まれる各種成分(有機酸、アミノ酸等)の定性定量分析について相談があり、液体クロマトグラフィーによる分析方法及び解析方法について指導を行った。	

技術相談事例 生物食品研究所		
題 目	内 容	担 当
トイレットペーパーのミシン目部の破断強度について	ミシン目加工の異なるトイレットペーパーについて、ミシン目部の破断強度の比較を行いたいとの相談を受け、一定の紙幅の試験片を用いた引張試験機による強度測定の手導を行った。	機能材料課
発泡プラスチック板の曲げ強さについて	畳の内材として使用されている発泡プラスチック板の曲げ強さを調べたいとの相談があり、曲げ試験機による 3 点曲げ測定について手導を行った。	