

【研究職員紹介】

松田 章

作成日：平成28年4月1日

一言：石川の食品企業を支援します。お気軽にご相談ください。

■所属・職名

化学食品部 食品加工技術研究室・室長

■専門分野

醸造

■現在の担当分野

食品担当総括 凍結濃縮による液状食品の濃縮
花など地域資源から分離した酵母を用いた地域性のある清酒の開発

■主な研究テーマ

「清酒の濃縮に関する研究」
「酸味に特徴を有する酵母の育種・開発」
「新規酒米に適した地域性酵母の育種・開発」

■主な共同研究の実績

「界面前進凍結濃縮法による低コスト濃縮装置開発及び食品新素材開発への応用」
(サポイン事業)
「新しい高品質濃縮法－界面前進凍結濃縮法の汎用型試験システム開発とその応用による新機能食品素材の試作」(A-STEP)
「伝統発酵食品への先進的発酵システムの利用と新規機能性食品開発」
(都市エリア事業)

■詳細情報

[J-GLOBAL 研究者情報ヘリンク](#)

