

『食品分野』に関する総合的な研究開発・技術支援の拠点



地域食材等を活かした研究開発の推進

研究開発・共同研究

- 県内食品企業が求める食品素材の探索から、評価、試作まで一貫した支援を実施
- 産学官が一体となり食料品分野の技術競争力を強化するため、食料品の付加価値向上や新たな機能性食品開発を実施



食品・ヘルスケア関連企業等への充実した支援体制

食品関連企業ニーズに対する技術相談、共同研究、高度分析などのフルサポート体制

食品の機能性等の評価 ～食品の付加価値の向上～

- 食品の機能性（抗酸化、抗老化、抗アレルギーなど）や、食品から発する香り成分など各種有効成分の分析を実施

微生物利用 ～微生物を利用した食品の開発～

- 食品の微生物検査や簡易的な動物細胞の培養・観察のほか、酵母や乳酸菌などの増殖試験などにより、微生物を利用した食品開発を支援

醸造・発酵 ～新たな清酒ブランドの開発を支援～

- 清酒などの醸造・発酵試験や、官能試験（鑑評会など）、試作品の分析や味・色・香りなどの評価を実施

試作・加工 ～新たな食品試作加工に活用～

- レトルト殺菌装置や燻製器、乾燥機等による、地域食材を使った食品の試作加工を実施



実践的教育・人材交流による専門人材の育成

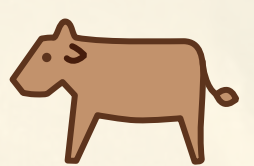
実践的教育による社会貢献

- 食品加工・製造などの実践的教育カリキュラムの強化、学位取得など社会人技術者への知的支援を推進

産学官連携 ～県内企業と連携強化～

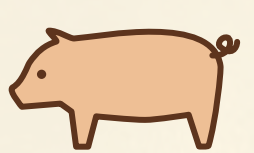
- 施設内にサロンを設置し、企業技術者、大学教員、県技術職員が集い、気軽に議論や相談できる環境を整備

各種ご利用案内



依頼試験サービス

企業から依頼された食品分野の製品や材料について試験・測定・分析等を行い、試験成績報告書を発行します。**有料**



開放機器サービス

機器・設備を開放し、企業の皆様にご利用いただける開放機器サービスを提供します。**有料**



受託・共同研究

企業の抱える技術課題を有料で受託し、研究所で研究を実施します。**有料**
企業や大学などと共同で研究開発を実施します。
(共同研究)



技術支援

技術課題や新製品開発課題など、電話、メール、来所により技術相談を受け付けています。
相談内容に応じ各種支援メニューをご紹介します。

無料

- 専門家（大学教授等）を派遣し、企業訪問により課題を解決する巡回技術支援事業
- 企業の技術力向上を支援するための、研修、セミナーの開催（中小企業技術者研修、各種講演会、セミナー、研修生受け入れなど）



技術情報

研究成果発表会の開催、研究報告・ミニ情報誌の発行、ホームページを公開します。