

水産物の鮮度保持や成分特性に関する研究や農林水産物の加工品・加工技術の開発を行っています。

下北ブランド研究所は、農林畜産物と水産物の両方を扱っているのが特徴です。

◎こんな分野に対応しています

1. 地域の水産物の成分変化と鮮度保持研究
2. 地域の農林水産物を利用した加工品開発と改良
3. 地域の農林水産物の加工適性に関する研究
4. 未・低利用資源を利用した加工品開発
5. 微生物を利用した発酵食品開発
6. 加工技術や鮮度保持技術の指導・普及
7. 地域ブランドの推進

◎こんな施設・設備があります

- 燻装置(冷燻・温燻が可能)、レトルト調理殺菌機、凍結粉碎装置など特殊な機器の他、ひと通り農林水産物の加工ができる機器・設備が整っています。
- 下北ブランド研究所では、地域を問わず、ご相談等を受け付けておりますので、お気軽にご利用ください。

◎所在地



〒039-4401 むつ市大畑町上野154
 TEL 0175-34-2188 FAX 0175-45-3175

◎研究部と主な業務

研究開発部

農林水産物の加工に関する試験研究及び調査に取り組んでいます。
 (研究者3名)

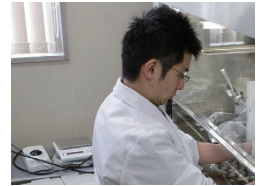


photo : 微生物試験

- ・ 下北地域の有用微生物等の特性を活かした加工品を開発しています。
- ・ 低塩分、低カロリーな惣菜、中間素材の開発を行っています。



photo : 魚肉色測定

加工技術部

農林水産物を活用した加工食品の製造技術指導や生鮮・加工食品の分析に取り組んでいます。
 (研究者4名、庶務1名、技能専門員1名)

- ・ 地域の農林水産資源を活用した新規加工品開発や加工技術開発、改良を行っています。
- ・ マグロ、サワラ等の高鮮度保持に関して、生産者段階で活用可能な技術を開発しています。



photo : マグロの鮮度保持試験

◎研究所の施設概要

土地 5,000m²
 建物 本棟(加工研究室、開放加工室、分析室、検査室、研修室、事務室、機械室) 1,613m²
 施設 車庫、倉庫 72m²、排水処理棟 124m²

