

青森県の水産業や食品加工業等の振興を図るため、
**企業・消費者ニーズに応じた新しい水産加工品開発、加工技術開発、原料特性研究、
 鮮度保持技術開発、並びに6次産業化の技術支援を行っています。**

◎研究部と主な業務

水産食品開発部

企業や消費者のニーズに対応した新たな水産加工品や、加工技術を開発するほか、水産加工企業や加工グループの方々への技術支援などを行っています。



現地加工指導

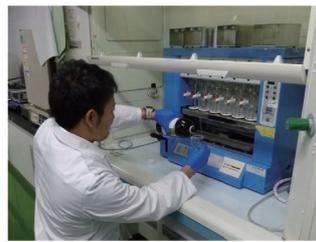


展示試食会

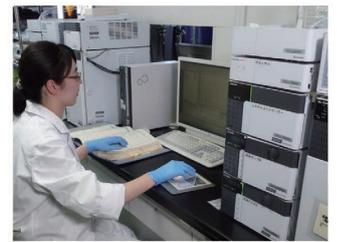
水産食品化学部

水産物の特性を理化学的手法で解析し、水産食品加工の技術開発に役立てています。

水産物の鮮度保持、冷凍技術、非破壊計測技術開発研究を中心に実施し、技術支援・相談対応、依頼試験、異物検査等を行っています。



一般成分分析(脂質)



核酸関連物質分析(K値測定)

◎所在地 (JR八戸線 白銀駅から徒歩10分)



◎こんな施設・設備があります



缶詰試験用機器(巻締機とレトルト殺菌装置)

紹介した設備はごく一部です。
 詳細はお問い合わせください。



〒031-0831 八戸市築港街二丁目10番地
 TEL 0178-33-1347 FAX 0178-33-0321