

**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、及び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。

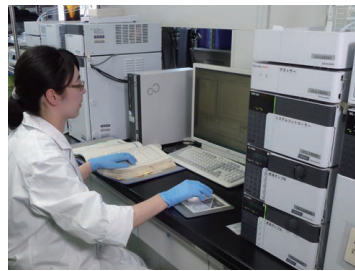


加工企業等への展示試食会

水産食品化学部

水産物の特性を理化学的に解析し、加工技術の開発に役立てています。

水産物の鮮度保持、冷凍、非破壊計測を中心に研究し、技術支援・相談対応、依頼試験などを行っています。



核酸関連物質分析 (K値測定)

◎こんな施設・設備があります

- ・缶詰レトルト製造装置
- ・アミノ酸分析装置
- ・播漬機 (練り製品製造)
- ・無機成分分析装置
- ・低温除湿乾燥機
- ・自動脂質抽出装置

(紹介した設備はごく一部です。詳細はお問合せください)



缶詰レトルト製造装置 (巻締機と高温高圧殺菌装置)

◎技術相談・依頼試験等の御案内

- ・技術相談
水産加工品の開発・改良、品質保持技術、機器導入、寄生虫や異物の同定等
- ・依頼試験
成分分析、微生物試験、水分活性測定、塩分測定等
- ・共同研究
企業等との共同研究 (機器開発等)
- ・受託研究
企業等からの受託研究 (脂肪酸分析等)

(紹介した内容はごく一部です。詳細はお問合せください)

◎所在地



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