

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 加工技術や鮮度保持技術の指導・普及

◎こんな施設・設備があります

- 1 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、農林水産物の加工ができる機器・設備がおおむね整っています。
- 2 県内の地域を問わず、御相談を受け付けておりますので、お気軽に御利用ください。

◎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。



photo : アミノ酸分析

- 未・低利用資源を利用した健康に寄与する加工品を開発しています。
- 下北地域における持続可能な食品産業の技術的支援を行っています。



photo : 未・低利用資源の加工試験

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。

- 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。
- 鮮度保持に関する試験・研究開発を行っています。



photo : 水産物の鮮度に関する成分分析

◎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

