

青森県の資源を活用した発酵食品や機能性素材、美容健康製品、
伝統工芸品、デザインや商品企画に関する研究、技術相談、
依頼試験等を通じて企業活動を支援しています。

◎こんな分野に対応しています

- 1 農水産物や排水等の含有元素や成分の分析
- 2 日本酒や果実酒などの発酵技術と製品開発
- 3 農水産物の冷凍技術
- 4 県産資源の美容健康機能性の評価と活用
- 5 化粧品、漆器、木工品等の製造技術と商品開発
- 6 遺伝子解析、バイオテクノロジー利用
- 7 プロダクト/ユニバーサルデザイン、商品企画

●依頼試験、受託研究、共同研究、技術研修、工業ドクター
など各種支援メニューを御用意しております。
まずはお気軽に技術相談(無料)を御活用ください。

◎こんな施設・設備があります

- 1 写真スタジオ
- 2 レーザー彫刻機、フラットベッド型UVプリンタ
- 3 醸造設備(発酵タンク、単式蒸留機)
- 4 農産物加工機器(各種乾燥機、磨砕機等)
- 5 美容実証施設(研究用真空乳化装置等)
- 6 機能性研究機器(高速溶媒抽出装置、超遠心粉碎機等)
- 7 テクスチャーアナライザー

●紹介した施設・設備はごく一部です。
詳細についてはお問合せください。



機器使用について

◎所在地 ※平成27年7月、移転しました。



〒036-8104 弘前市扇町1丁目1-8
TEL 0172-55-6740 FAX 0172-55-6745



Google maps

◎研究部と主な業務

技術支援部

県内企業の皆様から持ち込まれた、各種の工業材料・製
品・食品、工業用水・排水など
について、各種の試験、検査、
分析、測定を行い、その結果を
成績書として交付しています。



photo : 有機分析の様子

発酵食品開発部

日本酒やりんご酒、味噌な
ど、微生物を利用した発酵食品
に関する試験研究を行って
います。また、お酒の技術研修会
の開催や研修生の受入れ、現
地指導など、各種技術支援業
務に取り組んでいます。

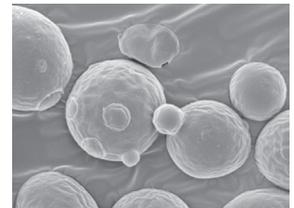


photo : 青森県酵母「まほろば吟」の電顕写真

機能性素材開発部

県産資源を活用した美容・健
康機能性素材開発の研究や、
これらを用いた化粧品処方
の研究等を行い、化粧品や健康
食品の試作や製品開発を支援
しています。



photo : プロテオグリカン配合美容・健康商品群

デザイン部

津軽塗や木工を中心とし
た工芸品、パッケージや展示
に関するデザイン研究と指
導・相談を行っています。ま
た、商品の価値を適切に発
信するための広報PRに関
する研究や支援にも取り組
んでいます。



Photo : WEBサイト「青森産技マルシェ」



◎主な研究成果

◆**青森県産清酒用麹「ゴールドG」の実用化**

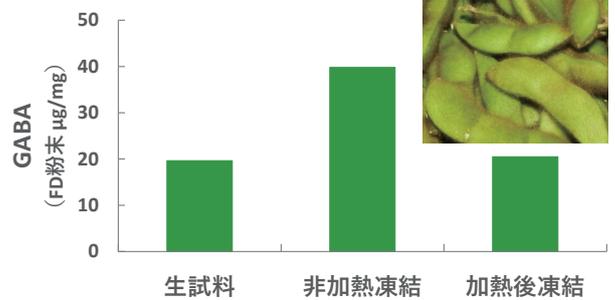
【目的】「ゴールドG」の酒造特性を把握し商品化につなげる。
 【結果】県内4社から7銘柄の清酒が商品化された。
 【今後】「ゴールドG」の普及とブランド化を進める。



これまでに商品化された「ゴールドG」清酒

◆**機能性成分を増やす冷凍技術**

【目的】機能性成分を維持・増加させる冷凍技術を開発する。
 【結果】エダマメのGABAを増加させる冷凍方法を見いだした。
 【今後】他の農産物も含めて研究を進め、技術を確認する。



エダマメのGABA含有量に及ぼす凍結前処理の影響

◆**商品企画支援ツールV-Cupで価値を高めて商品化**

【目的】商品企画を導入し「売れてゆく」商品開発を支援する。
 【結果】ニーズやPRポイントが整理され、価値の高い商品となった。
 【今後】V-Cupを活用してより多くの企業への商品企画導入を目指す。



アプリ(QRコード)

近年の商品化支援事例(吟烏帽子冊子、せっけん皿、おうとう選果板、V-Cupアプリ)

◆**配色研究と新技術で工芸品を現代生活空間にマッチング**

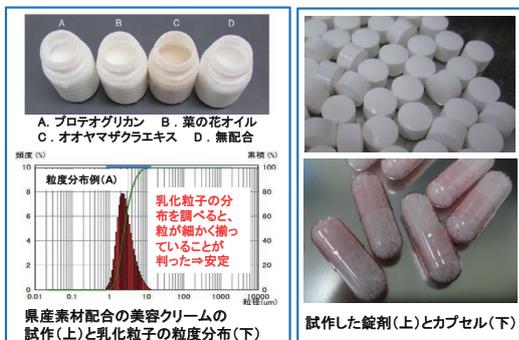
【目的】配色研究や加工技術により工芸品の価値向上を図る。
 【結果】消費者ニーズを捉えた津軽塗や木工品が開発された。
 【今後】研究成果を活用して高付加価値製品の開発を支援する。



研究成果の活用事例(津軽塗 ナブキンリング「DICE」と三次元曲面加工試作品)

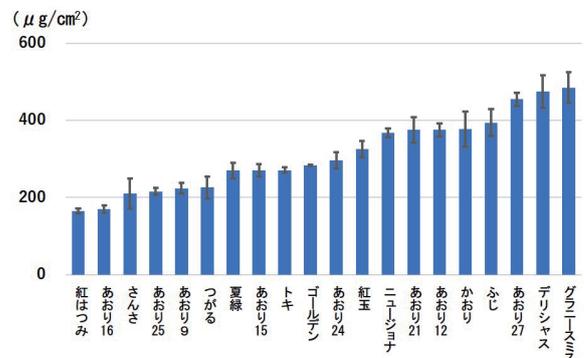
◆**化粧品や健康食品の試作・開発をバックアップ**

【目的】県産素材を活用した美容・健康製品の開発を支援する。
 【結果】プロテオグリカン他、県産素材を配合した商品開発を支援した。
 【今後】素材開発と処方化技術により、更なる商品開発を支援する。



◆**リンゴ果皮に含まれる美容機能性成分に着目**

【目的】リンゴ果皮の新たな美容機能性素材化を図る。
 【結果】機能性成分のウルソール酸を多く含む品種を確認した。
 【今後】機能性成分を生かした原料素材化につなげる。



果皮ウルソール酸量品種間比較(面積当たり)

◎その他の試験・研究・調査

- ◆新食品表示基準に対応する県産水産物の多元素分析法の開発
- ◆機能性表示食品開発のためのプロテオグリカン定量技術の研究
- ◆処方指導・法規講習会等による産業支援「コスメティック青森支援事業」

- ◆新市場(乗り物・建材など)への参入に向けた県内工芸の研究
- ◆商品価値をつくる見せ方・伝え方「デザインマーケティング」の研究