

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 農林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、受託試験、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)をご活用ください。

◎研究部と主な業務

技術支援部

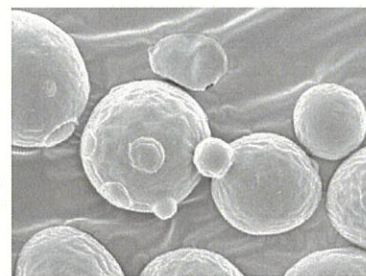
県内企業の皆様から持ち込まれた、各種の工業材料・製品・食品、工業用水・排水などについて、各種の試験、検査、分析、測定を行いその結果を成績書として交付しています。



無機分析の様子

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け入れ、現地指導など、各種技術支援業務に取り組んでいます。



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施策や製品開発を支援しています。



プロテオグリカン配合美容・健康食品群

デザイン部

津軽塗や木工品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。



WEBサイト「青森産技マルシェ」

◎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、摩砕機等)
- 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

◎所在地とアクセス



〒036-8104
 弘前市扇町1丁目1-8
 Tel 0172-55-6740 Fax 0172-55-6745



◎主な研究成果

◆青森県産清酒酵母「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を支援
 【結果】これまで県内4社から7銘柄の清酒が商品化
 【今後】「ゴールドG」の普及とブランド化を推進



これまでに商品化された「ゴールドG」清酒

◆スーパー冷凍農産物の開発

- 【目的】美味しく、扱いやすい冷凍農産物を開発
 【結果】これまでに冷凍農産物6品が実用化
 【今後】得られた技術により、冷凍食品開発を支援



実用化された冷凍農産物

◆包装デザインの評価で価値をデザイン

- 【目的】中小企業の商品開発を包装づくりから支援
 【結果】デザイン要素と価値情報の整理・評価法を開発
 【今後】包装デザイン評価法で企業の商品開発を支援



包装デザインガイドブックと成果品

◆県内工芸品が新市場進出に挑むため

- 【目的】新市場進出に向けた工芸品の特性データ取得
 【結果】首都圏企業に特性データと開発製品を発信
 【今後】技術普及の強化と首都圏企業向け発信の継続



特性データに裏付けされた工芸試作品

◆化粧品の試作・開発をバックアップ

- 【目的】県産原料を配合した化粧品開発を支援
 【結果】プロテオグリカン配合化粧品など多数商品化
 【今後】化粧品処方化技術で、更なる商品開発を支援



支援商品(左上)、クリーム試作(右上)、試作例(下)

◆健康機能性を持つ食品の開発を支援

- 【目的】県産素材を活用した食品の開発を支援
 【結果】県内企業より機能性表示食品が商品化
 【今後】商品開発について支援を継続



開発を支援した商品例

機能性成分の分析装置

◎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開発
- ◆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」