



水産物等の食品加工技術を中心に据えた食品加工系研究機関です。
青森県の食品加工業等の振興を目的に事業者・消費者ニーズに応じた
加工品開発、加工技術の開発の研究・技術支援を行っています。

◎こんな分野に対応しています

- 1 水産物やその他食品の加工に関する試験研究や技術指導を行っています。
- 2 水産物やその他加工食品の依頼試験を行っています。
 - 技術相談、共同研究など、どんなことでもまずは相談ください。
 - 技術相談は無料です。

◎こんな施設・設備などがあります

- 1 高温高圧調理殺菌装置
レトルト食品の製造に使用する装置
- 2 播潰（らいかい）機
ねり製品の製造時にすり潰しや攪拌を行う装置
- 3 低温除湿乾燥機
低温で食品の水分を蒸発させる装置
- 4 半自動巻締機
缶詰の製造に使用する装置
- 5 高速液体クロマトグラフ
旨味分量や魚の鮮度に関する物質を測定する装置
- 6 原子吸光分析装置
ミネラル分量を測定する装置
- 7 自動脂質抽出装置
魚の脂質を測定する装置

◎所在地とアクセス



〒031-0831
青森県八戸市築港街二丁目10番地
Tel : 0178-33-1347 Fax : 0178-33-0321

◎研究部と主な業務

加工技術部

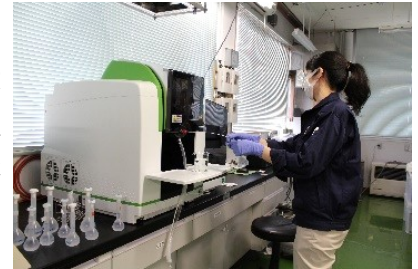
事業者や消費者のニーズに対応した新たな水産等の加工品や加工技術を開発するほか水産加工等の事業者や加工グループの方々への技術支援などを行っています。



加工品の試作作業

研究開発部

水産物等の特性を理化学的に解析して、加工技術の開発に役立てています。
水産物の非破壊測定などを研究しています。また、技術相談依頼試験等を行っています。



食品中のミネラル測定作業

◎こんな研修会・講習会・制度があります

- 1 共同研究
民間企業、各種団体等との共同研究を実施しています。
- 2 受託研究
国、大学、民間企業、各種団体等から委託を受けて実施しています。
- 3 依頼分析
県内の食品加工事業者等の依頼により食品成分等を分析しています。
- 4 展示会
食品加工関係者に対し開発した加工品の展示会を開催しています。



庁舎

◎主な研究成果

◆代替候補魚種による製品開発

- 【目的】 主要魚種の代替候補の製品、簡便性を重視した製品及び魚離れに対応した製品の開発に取り組むことで県内事業者の製品開発をサポートする。
- 【結果】 代替魚種も活用した加工品を毎年約30品目開発し、製法マニュアルを県内関係事業者へ配付しました。
- 【今後】 作成した製法マニュアルへの問い合わせに対応するとともに得られた知見を活用し、製品づくりを支援します。



イナダ（ブリ類）のつくね ココノホシギンザメのフライ



ムラサキイカの冷薫 マタラ昆布締め串カツ

◆水産加工の技術支援に向けた研究

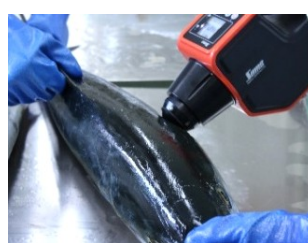
- 【目的】 水産加工事業者等からの相談に対して、今までに得られた知見を活用し、課題解決や商品化支援を行う。
- 【結果】 製造等の課題解決や依頼試験に対応し、商品化につなげることが出来ました。
- 【今後】 寄せられた課題を解決し事業者等を支援します。



事業者向け加工指導



現地加工指導



脂質含有量の測定作業



魚種判定・魚体サイズ測定作業

◎その他の試験・研究・調査

- ◆原材料の高度な冷凍保管・解凍技術の開発
- ◆県産原料を用いたサーモン用飼料に関する研究

◆ホッキガイの高品質な加工品等の開発

- 【目的】 より高品質なホッキガイの加工品を開発する。
- 【結果】 冷蔵製品を1品およびその他の加工品を6品開発しました。
- 【今後】 希望する県内の事業者に対して技術移転を行います。



冷凍処理したホッキガイおよび展示会風景



クラムチャウダー



液浸カップ

◆光センシング、画像センシング技術に関する研究

- 【目的】 水産加工事業者等のニーズや将来の人手不足に対応した迅速な原料特性の把握技術や漁獲物判定技術を開発する。
- 【結果】 光センシング技術によるサバ類の脂質含有量測定技術や画像センシング技術による魚種判別・魚体サイズ測定技術を開発しました。
- 【今後】 光センシング技術による缶詰等の加工品の脂質含有量測定や画像センシング技術によるサケ等の雌雄判定技術の開発に取り組んでいます。