



農林水産物の成分分析や加工品・加工技術の開発を行っており、
これらを活かした地域産業の振興を担っています。

◎こんな分野に対応しています

- 1 地域の農林水産物の成分分析
- 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 農林水産物の加工技術・鮮度保持技術の開発及び指導・普及 など

◎こんな施設・設備などがあります

- 1 高温高圧調理殺菌機（レトルト）
- 2 真空凍結乾燥機（フリーズドライ）
- 3 燻製室及びフリクション式燻製機
- 4 高速アミノ酸分析計
- 5 クリーンベンチ（微生物検査用） など

※このほかにも多数の加工機器・分析機器を取り揃えています。

◎所在地とアクセス



〒039-4401
青森県むつ市大畑町上野154
Tel : 0175-34-2188 Fax : 0175-45-3175

◎研究部と主な業務

研究開発部
主に農産物の加工に関する試験研究及び調査、製造技術指導などに取り組んでいます。

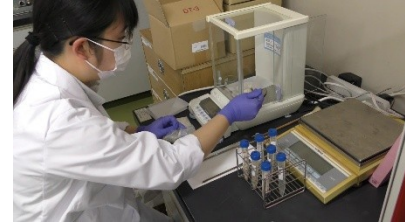
※現在の主な課題
●低温処理等を活用した地域特産物の食品加工技術に関する試験研究を行っています。

●下北地域における食品産業への技術的支援を行っています。

加工技術部
主に水産物の加工に関する試験研究及び調査、製造技術指導などに取り組んでいます。

※現在の主な課題
●多様化する水産加工原料の加工特性等に関する試験研究を行っています。

●地域資源を活用した新規加工品の開発や技術開発・改良を行っています。



機能性成分の分析



加工品製造の研修会



ムシガレイの品質保持処理



土地 5,000㎡
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）1,613㎡
施設 車庫、倉庫72㎡、排水処理棟124㎡

◎主な研究成果

◆未・低利用資源を利用した健康に寄与する加工品の開発に関する試験・研究開発

- 【目的】未・低利用資源を活用して健康に寄与する高付加価値な加工食品を開発する。
- 【結果】規格外イチゴや海峽サーモン胃袋などを利用した加工品を多数開発し、一部商品化された。
- 【今後】さらなる商品化に向けて情報提供や普及活動を行う。



夏秋いちごサイダー



海峽サーモン胃袋もつ煮

◆養殖マツカワの品質保持技術や加工品の開発に関する試験・開発研究

- 【目的】養殖マツカワの品質保持技術や加工品の開発を行い、マツカワの付加価値向上を図る。
- 【結果】品質保持効果の高い冷凍条件を明らかにした。また、燻製などの加工品を開発した。
- 【今後】実用化に向け、関係機関への普及指導を行う。



養殖マツカワ



マツカワ生燻製

◆下北地域における持続可能な食品産業の支援研究

- 【目的】県内事業者の加工技術指導及び商品化支援を行う。
- 【結果】令和元年～5年までに14品の商品化を支援した。
- 【今後】引き続き、県内事業者への支援を行う。



季節のヨーグルト
Grape & Berry



津軽海峡の若布塩・大蒜塩



◆高級魚種の品質保持技術等に関する試験・研究開発

- 【目的】ヒラメやフグ類等の品質保持技術や取扱技術を開発し、単価の向上を図る。
- 【結果】各魚種毎に品質保持技術や取扱技術を開発し、マニュアルを作成した。
- 【今後】マニュアル配布や現地講習会を通じて開発技術の普及を行う。



ヒラメの品質保持技術（神経締め）

◆下北の磯焼け場に特化したウニ周年生産モデル事業に関する試験・研究開発

- 【目的】下北の磯焼け場の空ウニを蓄養し周年生産するための、簡易加工餌料の開発を目指す。
- 【結果】ボイル乾燥したコンブがウニの餌料として良好であることを解明した。
- 【今後】実用化に向け、関係機関への普及指導を行う。



ウニ海面蓄養の風景

◆市場ニーズに対応した食品加工技術・加工品開発支援研究

- 【目的】市場ニーズに対応した新規の加工食品や食品加工技術等を開発・普及する。
- 【結果】令和元年～5年までに164品の加工品を開発し、展示試食会等で紹介した。
- 【今後】引き続き、新規加工品の開発に努める。



展示試食会

◎その他の試験・研究・調査

- ◆乾燥ひじきの高品質化に関する研究
- ◆マダイの鮮度保持技術の開発
- ◆スルメイカ鮮度保持技術の開発
- ◆灌水式によるキアンコウの脱血試験