

農林畜産物を中心に据えた食品加工系研究機関です。
 県内の農林畜産物の加工技術、健康機能性などの
 研究を通じた産業振興を目的に活動しています。

◎こんな分野に対応しています

- 1 農畜産加工食品の研究開発
- 2 農畜産加工食品の品質改良試験
- 3 有望新技術の適用・導入試験
- 4 原料農畜産物の加工特性調査
- 5 加工事業者等への技術支援
- 6 農畜産加工技術の研修・指導

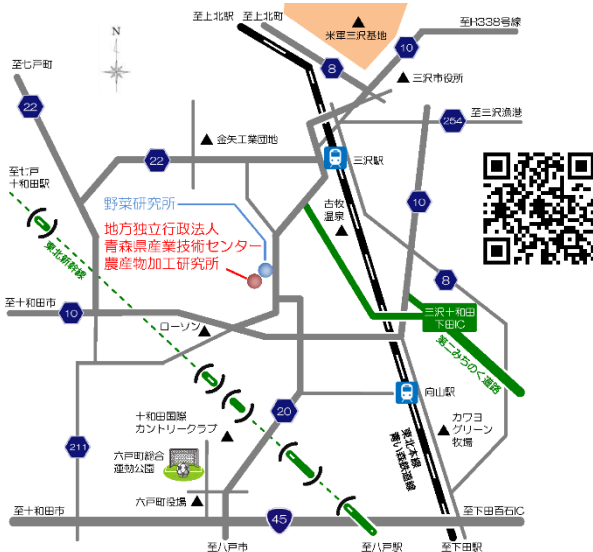
◎こんな施設・設備などがあります

- 1 遠赤外線乾燥機
- 2 真空凍結乾燥機
- 3 レトルト装置
- 4 スーパーマスコロイダー
- 5 食肉・乳製品加工機器
- 6 成分分析機器 (HPLC等)
- 7 物性測定機器 (レオメーター等)

◎こんな研修会があります

- 1 農産加工研修 (座学)
 (例: 衛生管理、機能性表示食品他)
- 2 商品化技術研修 (座学および実習)
 (例: 干し芋製造、自社製品の品質管理他)

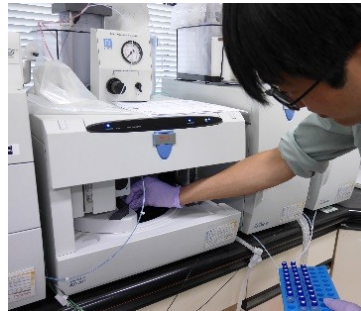
◎所在地とアクセス



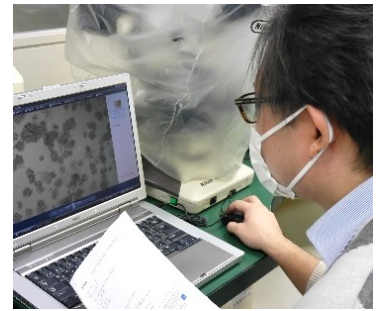
◎研究部と主な業務

研究開発部

本県特産のニンニクやナガイモ等の機能性成分を活かした加工品の開発や既存農産加工食品の高付加価値化に関する研究をしています。



機能性成分の分析



動物細胞による機能性評価

加工技術部

農産加工業者・グループを対象とした加工技術研修会の開催や、加工品の試作、品質向上等の研究・技術支援を行っています。



レトルト加工品の試作



小麦粉を使用しないパンの試作



農産物加工研究所外観

◎主な研究成果

◆旨み成分を高めたシイタケ加工品の開発

- 【目的】カツオなど動物性原料を使用しない調味料製造のための素材開発
- 【結果】旨み成分のグアニル酸が干しシイタケの約20倍含まれる食品素材を開発し、特許を出願
- 【今後】製造工程の効率化とさらに含有率が高まる製法の開発



商品化した調味料

◆規格外品を活用したデザートソースの開発

- 【目的】規格外ジュノハートの有効活用
- 【結果】高級デザートとしてホテルのレストランで提供されたほか、ふるさと納税返礼品にも選定
- 【今後】お酒の種類を変えた別フレーバー品を開発



チェリージュビリーソースと調理例

◆機能性表示食品の届出支援

- 【目的】機能性成分の分析を行うとともに届出に必要な研究レビューを作成
- 【結果】黒ニンニクの健康機能性成分のレビューを作成し、支援した11件について届出が受理
- 【今後】機能性表示食品の届出制度の更新に合わせ支援を継続



届出を支援した黒ニンニク製品

◆商品開発支援や既存商品の品質向上

- 【目的】事業者の技術的な問題を試作等を通じて解決
- 【結果】令和4年度は10品目、令和5年度は19品目が商品化
- 【今後】事業者のニーズに応じた新商品開発等の技術支援

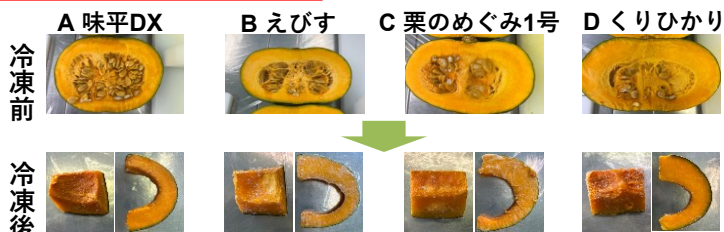


商品化を支援した製品の例

◎その他の試験・研究・調査

◆加熱後の冷凍保存がカボチャの栄養成分と官能特性に及ぼす影響

- 【目的】冷凍食品に適したカボチャの品種選定
- 【結果】冷凍カボチャでは、果肉の乾物率、糖度、遊離糖類の値が高いものが好まれる傾向
- 【今後】これらの値を指標に、冷凍食品向けカボチャの品種選定や加工前の追熟期間を検討



冷凍前後のカボチャ4品種の外観

◎研修会・食品加工ドクター制度について

農産物加工研究所では、農産加工研修及び商品化技術研修を年に2回ずつ開催しています。「食品加工ドクター制度」では、加工業者等から要請に応じ課題解決のための技術支援、試作品開発、指導、助言を行います。その他、加工相談及び技術指導等、随時受付しておりますので、お気軽に御相談ください。



農産加工研修



商品化技術研修



現地での加工実習