



「フードプロセッシングラボ」を活用した食品加工技術

片桐 実菜（和歌山県工業技術センター）

技術分野：食品

食品の試作から評価まで一貫した支援を行います。ヒット商品の手がかりを一緒に探しませんか。



企業のみなさまにつなげたい**技術**（シーズ）

和歌山県工業技術センターでは、平成30年度新たに食品の試作加工や分析評価にご利用いただける「フードプロセッシングラボ」を開設しました。

当ラボには、加熱や乾燥をはじめとする各種用途の食品加工機や、食品の色や物性を評価する分析機器など複数の機器を設置しており、これらを企業の皆様に開放することで、新商品の開発を幅広くサポートいたします。また、当ラボでは、センター独自の研究開発も実施し、食材の付加価値を高める新たな加工技術の開発や、これらの技術移転を積極的に行っていきます。



フードプロセッシングラボ
（食品加工室）



活用が想定される**分野例**

- ・ 野菜・果樹加工業
- ・ 調味料製造業
- ・ 水産加工業
- ・ その他食品製造業
- ・ 畜産加工業



技術の**活用例**

- ・ 新商品の試作
 - ・ 加工機器購入前の選定
 - ・ ライン製造や委託製造前の加工条件検討
 - ・ 食品加工および分析評価技術の修習
- 等



シーズのご紹介

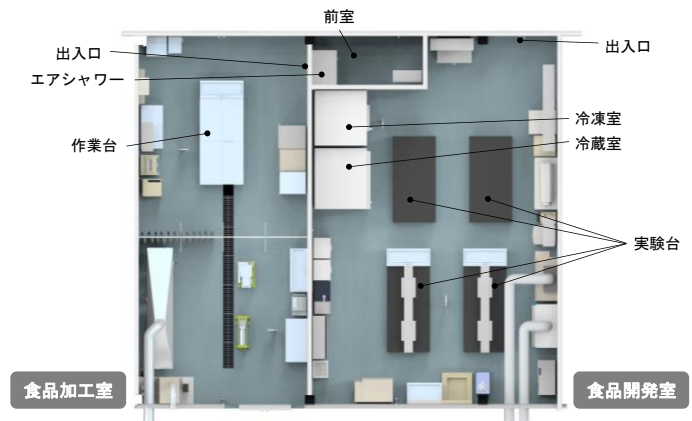
【フードプロセッシングラボの設備概要】

■食品加工室

食品の試作や、加工の条件検討を行うための部屋です。食品加工の各工程に用いられる各種機器を設置しています。前室には、エアシャワーを完備し、衛生面に配慮した設備です。

■食品開発室

試作品の分析や評価を行うための部屋です。加工の準備や予備実験にも利用できます。食材を保存するための冷蔵室、冷凍室を設置しています。



フードプロセッシングラボの概略図

【加工技術シーズの一例】

■“新食感”青梅ジャム

青梅に含まれるペクチン（ジャムのゲル化に関わる成分）を、高分子量のまま可溶化する定温処理法を開発しました。この方法により、食品添加物不使用・低糖度・新食感の新しい梅ジャムができました。フードプロセッシングラボでは、加工中に起こるさまざまな現象を科学的に解析し、食材の特長を活かす加工方法を見出します。

【公開情報：特許情報、参考文献、ホームページなど】

■和歌山県工業技術センターホームページ「オープンラボの整備」

<http://www.wakayama-kg.jp/about/open-labo.html>

■和歌山県工業技術センター技術情報誌 TECHNORIDGE No. 318

<http://www.wakayama-kg.jp/pub/docs/tr318.pdf>



企業のみなさまへ



「フードプロセッシングラボ」の設備・機器と、当センターがこれまでに培ってきた食品加工や分析に関する技術力を活用し、企業の皆様と一緒に、オリジナルな食品づくりに挑戦します。

【支援メニュー】

技術移転

共同研究

受託研究

技術相談・指導

設置機器の貸付利用から受託試験・研究まで、ご相談の内容・ご要望に応じて対応させていただきます。当センター食品産業部までご相談ください。

【周辺研究】

和歌山県工業技術センターには、企業支援ツールを集約した4つのオープンラボ（フードプロセッシングラボ、3Dスマートものづくりラボ、ケミカルスマートものづくりラボ、レーザー&テキスタイルラボ）を設置しています。現在、5つ目のオープンラボ（IPラボ）を整備中です。

（実施主体）近畿経済産業局 地域経済部 地域経済課 TEL 06-6966-6011

※本資料についてのお問い合わせは下記事務局までご連絡下さい。

（事務局）株式会社地域計画建築研究所（アルパック）担当：松田 TEL 075-221-5132