

37. オープンラボを使った試作品づくり指導について

新事業・新分野への進出や新製品の開発を支援します！

事業の内容

目的

水産加工業の振興を目的に、意欲ある加工業者が自ら取り組む試作品づくりに対し、開放実験室（オープンラボ）の提供と技術指導等を行っています。

加工技術の開発と普及

これまでに「三減かまぼこ・すり身（食塩、糖類、リン酸塩無添加ねり製品）」、「減塩干物」、「彼岸ぶりのミンチを原料にした商品群」等、新しい加工技術等を開発してきました。また、魚の品質状態を判別する装置開発に協力しました。

開発した技術の普及について、加工業者・漁業者の皆さん向けに研修会や巡回指導等をとおり活用方法をお知らせしています。

○試作品づくりについて

センター所有の様々な加工機器を水産加工業者や漁業者・漁業協同組合に開放、加工技術指導をとおして伴走式で新製品開発や既存製品改良を支援します。

（括弧内は活用が想定される機器）

- ・常温保存品（フリーズドライ製造機、小型レトルト機）
- ・冷凍加工品（ブライン凍結機、エアブラスト凍結機）
- ・冷蔵加工品（スチームコンベクションオープン）

- ・ねり加工品（真空冷却カッター、包あん機）
- ・鮮魚の品質保持（魚用品質状態判別装置、色調測定器等）

* 最近、販売まで至った例について（抜粋）
（平成9年度開設からの累計228品目）



長崎ぶり餃子



長崎つみれ（彼岸鰯）



長崎マダイカレー

問い合わせ先

総合水産試験場 水産加工開発指導センター（担当:久保）

電話：095-850-6314（直通）

FAX：095-850-6365（直通）

H P：http://www.pref.nagasaki.jp/section/

suisan-shiken/index.html