

県産農作物等を原材料とした加工食品の高付加価値化を支援します！

# 食品開発支援センター

## ①企画支援

- 商品開発、デザイン、加工技術等の各種相談に対応します
- 食料品製造業者等による県産農産物の活用を支援します
- 食品加工に関する技術実演やセミナーを開催します

## ②技術支援

- 商品開発、既存商品のブラッシュアップなどを技術支援します
- 品質管理・工程改善に関する相談に対応します
- 直接現地に出向いて技術支援を行います

4つの機能

## ③設備開放・依頼試験

- 一次加工から製品化までの試作ができます
- 加工食品の栄養成分分析等の依頼試験を受けます
- 食料品製造業者・生産者等が当施設で営業許可を取得後、開発した新商品の試験製造・販売を行うことができます (HACCP による衛生管理が実施可能な施設)

## ④技術開発

- 事業者との共同研究開発を行います
- 農産物の品質・特性評価と製品への適用技術の開発を行います
- 有用微生物(乳酸菌、酵母)を活用した発酵食品開発を行います
- 機能性食材を活用した製品開発を行います

### センター活用例

素材感のあるお茶の加工品を作りたい！

茶



湿式粉碎機



粒度測定



プリン



色測定

コシのある麺等を作りたい！

小麦粉



一体型製麺装置



組織の観察



麺



破断強度測定

香りの良い調味料を作りたい！

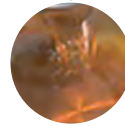
鰹節



レトルト殺菌装置



色測定



かえし



香り測定

最適条件の検討を行います

### 技術支援分野



パン・菓子製造業、麺類製造業、農産保存食料品(漬物等)製造業、冷凍調理食品製造業、調味料製造業等

# 食品開発支援センター

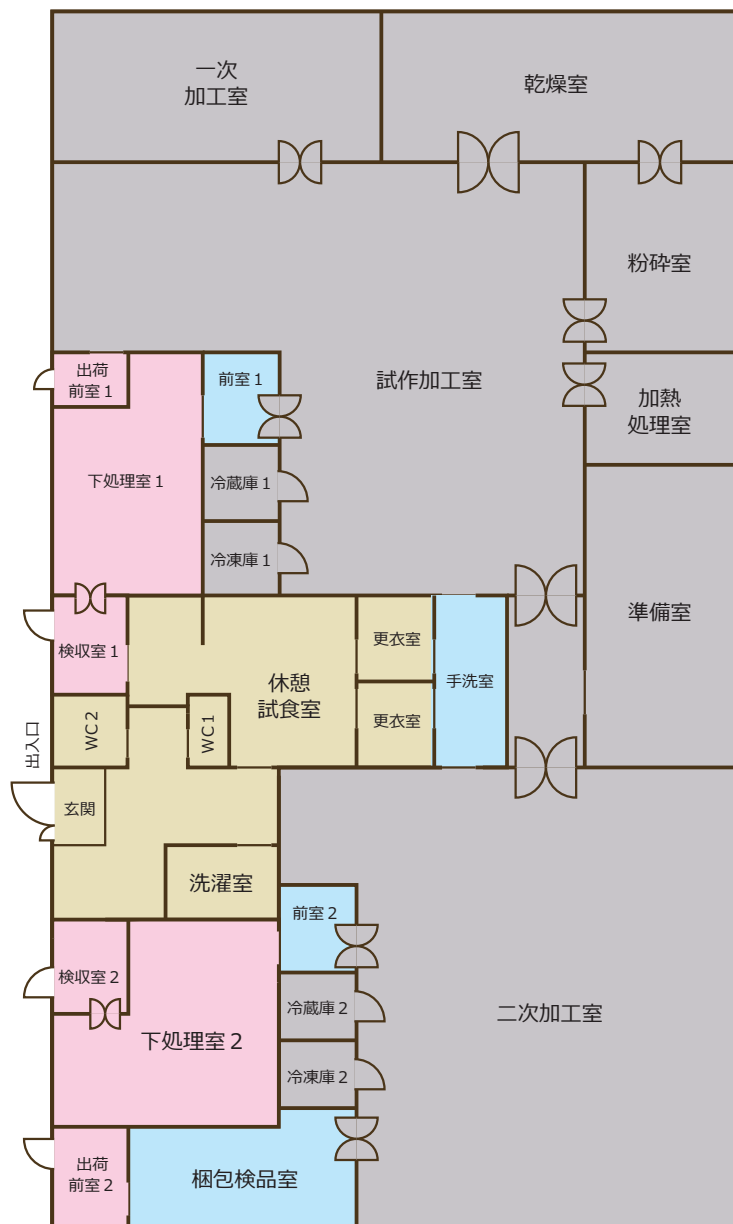
## 主な作業室

加工作業室	内 容
手洗室	作業室入室前の手洗い及び付着したほこりの除去を行います。
検収室 下処理室	原材料を搬入し、洗浄、殺菌、下処理を行います。
一次加工室	原材料の加熱処理、搾汁、ペースト化等の一次加工を行います。
乾燥室	加熱乾燥から真空凍結乾燥まで様々な方式の装置を取り揃えているので素材に適した乾燥を行うことができ、色鮮やかなドライフルーツ、フリーズドライ食品等を製造可能です。
粉碎室	パン、菓子、麺等に練りこむことのできる農産物等の微細なパウダーを製造可能です。
加熱処理室	原材料を各種加熱処理することにより、高品質な野菜チップスや各種野菜からフレークを製造可能です。
試作加工室	麺類、アイスクリーム等の試作に加え、一次加工室・乾燥室・粉碎室・加熱処理室と隣接している最も広いスペースの加工室で幅広く利用可能です。
二次加工室	各種レトルト食品、ジャム、焼き菓子、パン、ゼリー等の加工食品の試作が可能です。
梱包検品室	製造した試作品の梱包作業、出荷前の検品作業を行います。
休憩試食室	利用者の休憩及び試作品の試食に利用可能です。

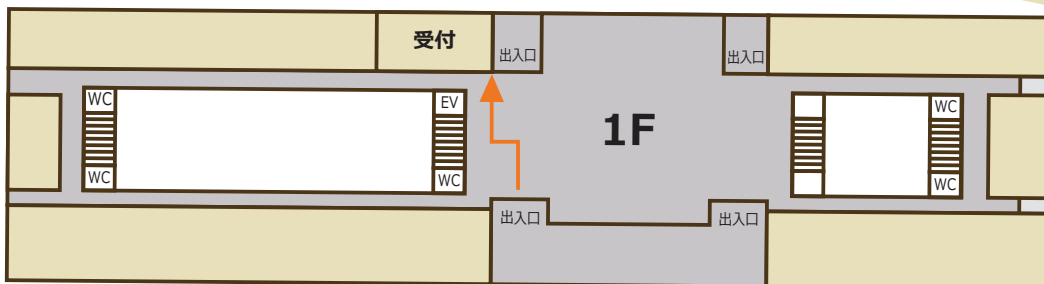
※分析室は、長崎県工業技術センター本館3階です。

分析室	内 容
食品物性解析室	食品の硬さ、粘度等食品の物性に関する分析・解析を行います。
食品機能解析室	食品の機能性成分に関する分析・解析を行います。
食品香気解析室	食品の香り成分等に関する分析・解析を行います。

## 食品開発支援センター 平面図



## 長崎県工業技術センター 本館



## 食品開発支援センター



## お問合せ先

※施設、装置のご利用（有料）は事前の予約が必要です。  
まずは、お電話ください。

※来所の際は、長崎県工業技術センターの受付へお越しください。

〒856-0026 長崎県大村市池田 2-1303-8  
E-mail: rdp@tc.nagasaki.go.jp  
TEL: 0957-52-1133 (代表) FAX: 0957-52-1136

令和3年4月9日改訂

