

新事業・新分野への進出や新製品の開発の際に、県の研究機関の支援を受けたい。

【事業の概要】

○目的

漁業および水産加工業の振興を図るため、水産物の品質保持や新たな加工技術の開発等に関する研究を行い、技術普及を図っています。また、新製品開発に対して、開放実験室を活用した技術支援等を行っています。

○新たな加工技術の開発

これまでに「ブリのねり製品」、「食塩、糖類、リン酸塩無添加のねり製品」、「水産物に適した新たな発酵技術」、「食塩を減らした干物」等の新しい加工技術を開発しました。また、魚の品質状態を判別する装置を開発しました。研修会や巡回指導によりこれらの技術普及を図りながら、活用方法を提案しています。

○新製品開発に対する技術支援

当センター所有の試作機は漁業者や水産加工業者に開放するとともに、技術指導を行いながら新製品の開発や既存製品の改良を支援します。()内は活用が想定される機器。

・水産物の品質保持

(魚用品質状態判別装置、色調測定器等)

・水産物の冷凍品

(ブライン凍結機、インジェクター等)

・新たなねり製品

(魚肉採取機、バンドソー、高速カッター、蒸し器等)

・新たな干物

(冷風乾燥機、コンベクションオーブン等)

～総合水産試験場の活用事例～

○技術支援による製品開発

- ・県産魚を原料とした新製品開発
- ・本県独自技術を活用した新製品開発
- ・令和2年度は9品目の新しい製品が開発
(開設当初の平成9年度からの累計は209品目)

令和2年度の開発製品



ブリの蒲鉾



魚醤油



カキの一夜干し他

【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 担当者: 山口

電話: 095-850-6314 (直通)

FAX: 095-850-6365 (直通)

HPアドレス: <http://www.pref.nagasaki.jp/section/suisan-shiken/index.html>