

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

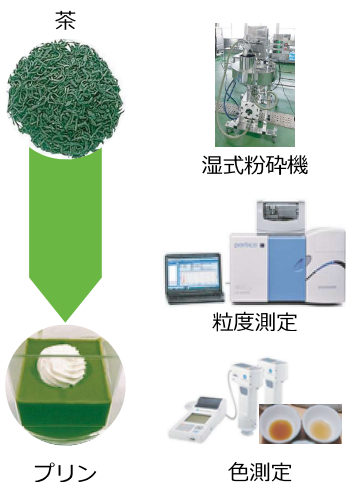
- 一次加工から製品化までの試作ができます
- 加工食品の栄養成分分析等の依頼試験を受けます
- 食料品製造業者・生産者等が当施設で営業許可を取得後、開発した新商品の試験製造・販売を行うことができます (HACCP による衛生管理が実施可能な施設)

④技術開発

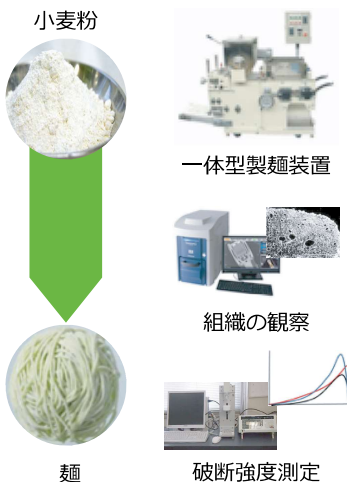
- 事業者との共同研究開発を行います
- 農産物の品質・特性評価と製品への適用技術の開発を行います
- 有用微生物(乳酸菌、酵母)を活用した発酵食品開発を行います
- 機能性食材を活用した製品開発を行います

センター活用例

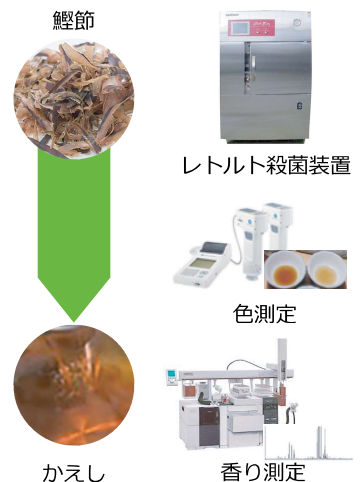
素材感のあるお茶の加工品を作りたい！



コシのある麺等を作りたい！



香りの良い調味料を作りたい！



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