



福岡県

# ふくおか食品開発

## 支援センター案内

福岡県工業技術センター生物食品研究所に設置した本センターでは、保有するシーズや加工・分析機器を活用しながら、**皆さまの食品開発を支援**しています。

本センターの設置から10年が経過し、**商品化の支援は200件**を超えました。

商品企画から試作・開発・評価、さらには品質管理など商品化につながる

**技術的課題に幅広く対応**していますので、まずは本センターにご相談ください。

### 【これまでに対応した主な相談内容】

- 和菓子の賞味、消費期限延長（おいしさそのまま長持ちするまんじゅう）
- 機能性成分高含有原料の開発（体に良い成分を高めた乾燥しいたげ）
- 管理に必要な衛生管理支援
- 微生物を利用した発酵技術支援（おいしい日本酒の開発）
- 食品の食感評価支援

センター  
紹介動画は

コチラから



# 加工 機器

- ①ロータリーカッター
- ②レトルト殺菌機
- ③温風乾燥機
- ④大型真空凍結乾燥器
- ⑤スチームコンベクションオープン
- ⑥プラスチックラベラー&ショックフリーザー
- ⑦スプレードライヤー
- ⑧ハンマーミル

水活性装置⑨  
卓上型電子顕微鏡⑩

食品物性試験機（クリーブメーター）⑪

有機酸分析装置⑫

# 分析 機器



この他にも食品開発に関わる機器設備揃えています。

## まずは、お気軽にご相談ください！



TEL 0942-30-6215 e-mail info-bfri@fitc.pref.Fukuoka.jp

福岡県工業技術センター生物食品研究所は、福岡県の公設試験研究機関です。