

福岡県工業技術センター

生物食品研究所

Biotechnology and Food Research Institute
Fukuoka Industrial Technology Center

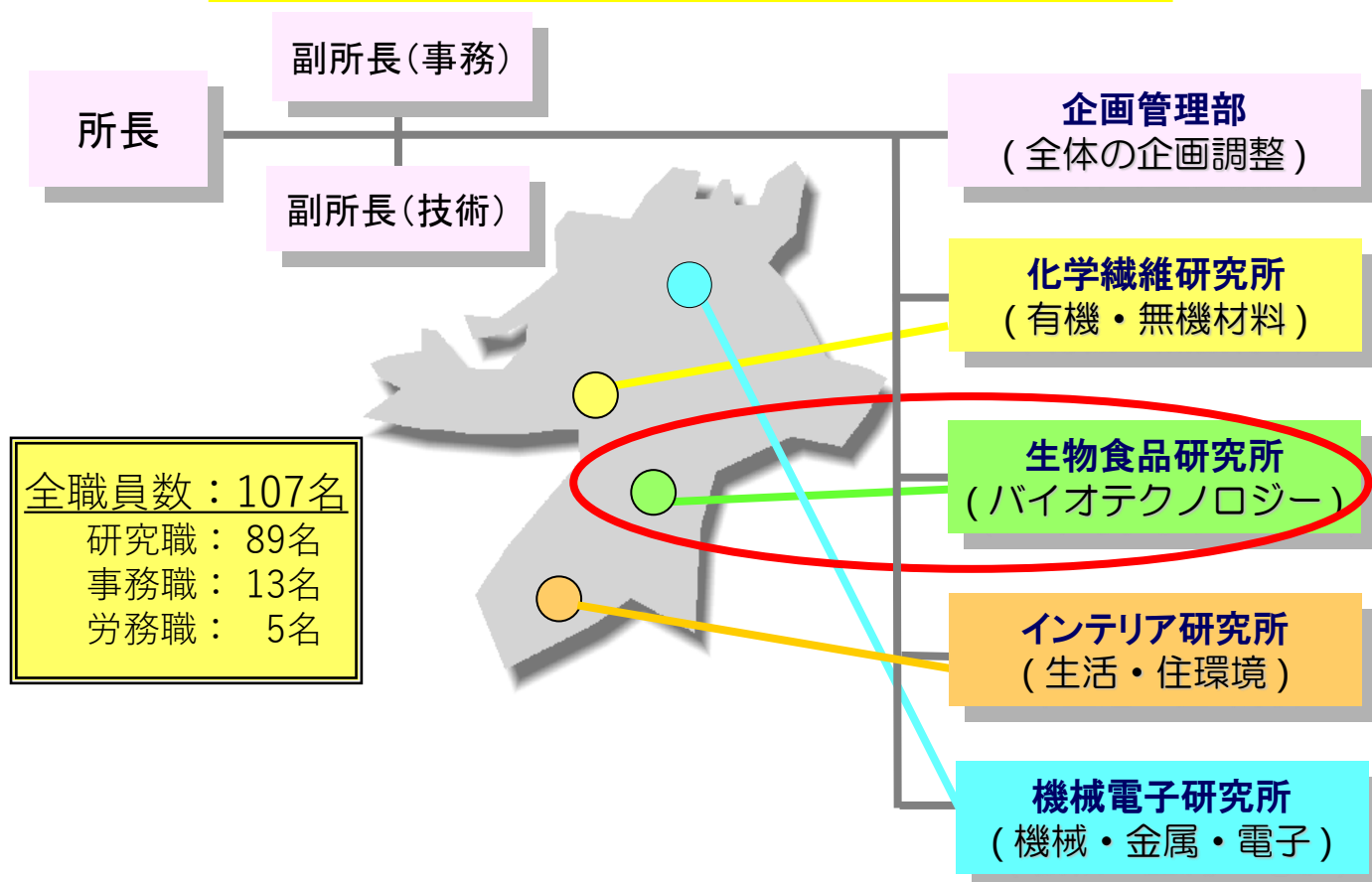


早春の筑後川

「“創る”を“共に” 福岡の未来(あす)をひらく技術拠点」

福岡県工業技術センター

地域産業の拠点に、4つの研究所と企画管理部で構成



生物食品研究所の組織

生物食品研究所は、バイオテクノロジーの基幹研究所として平成7年4月に設置され、平成26年11月には「ふくおか食品開発支援センター」を開設しました。

【重点研究分野】

微生物利用技術、バイオ評価・分析技術、醸造発酵、食品加工

【技術指導分野】

微生物性状解明、遺伝子解析、細胞培養、食品成分分析、紙パルプ材評価

※職員数 23名

(研究職員 19名
事務職員 3名
労務職員等 1名)
(令和6年4月現在)

生物資源課

- 生物機能開発チーム
- 生物工学チーム

食品課

- 食品開発支援チーム
- 微生物・発酵チーム

機能材料課

- 機能材料開発チーム
- 庶務係

技術総合支援室

ふくおか食品開発支援センター

業務内容

生物食品研究所は、食品・バイオ関連分野における県内中小企業の技術の高度化や新製品開発への技術支援を使命とし、地域企業が抱える課題やニーズに関する技術を提供し、その発展を支援するため、下記の業務に取り組んでいます。

受託研究、県単研究

年間約20件程度



設備使用・依頼試験

設備使用：県内企業が自ら行う試験分析等について、研究所の設備・機器等が利用できます。

依頼試験：条例に定められた項目の試験分析を行います。

※ご利用の際は所定の手数料を福岡県領収証紙、またはキャッシュレス決済でお支払いいただく必要があります。

受託研究・受託研修

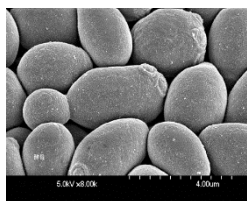
受託研究：県内企業の個別の研究課題について、委託を受けて研究を実施します。

受託研修：企業が希望する研究手法や技術について、技術者や開発者を受け入れ研修を行います。

※ご利用の際は必要な経費をご負担いただきます。

保有微生物

当所独自の研究開発用微生物ライブラリーを保有しています。



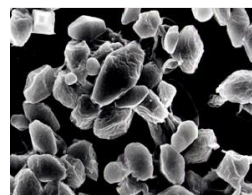
酵母

300株



乳酸菌

2,500株



バチルス菌

5,000株

研究会活動

【福岡県工業技術センタークラブ】

福岡県工業技術センタークラブは、県内の創造的な中堅・中小企業と工業技術センターが密接な連携を図り、研究開発を軸とした「共創」の関係を構築し、国際競争力のある創造力あふれる産業の育成・創出を目指して活動しています。会員を対象とした講演会、セミナー、見学会等を実施しています。（年会費：1万円）

◆技術部会（4部会）：

ナノテク・材料

バイオ

デザイン

機械・電子

* 詳細及び入会申込は下記ホームページから
<https://www.fitc.pref.fukuoka.jp/center-club/>

福岡県工業技術センタークラブ

検索

開放試験機器一覧

使用方法是職員が説明しますので、初めての方でも気軽にご利用頂けます。

- 受付時間：8時30分～17時（ただし12時～13時は除きます。）
- ご利用料金は「福岡県領収証紙」にてお支払いください。
- 使用時間：原則 9時～16時30分

食品課（ふくおか食品開発支援センター）

食品加工機器



- 大型凍結乾燥機
（フリーズドライヤー）**
- 凍結した食材を減圧下で乾燥する装置です。最大20kg除湿できます。
 - 960円/hr



- レトルト殺菌機**
- レトルト食品の試作に使用します。F値制御運転できます。
 - 550円/hr



- マスコロイダー
（電動石臼微粉砕機）**
- 食材の連続的な微粉砕が可能です。
 - 600円/hr



- 卓上真空包装機**
- 空気を除去した状態で食品を密封シールできます。
 - 50円/hr



- 温風乾燥機
（露点制御型乾燥機）**
- 湿度制御下で食材を通風乾燥できます。
 - 150円/hr



- スチームコンパクションオープン**
- 1台で加熱調理（8種類）ができます。
 - 430円/hr～（※）



- ロータリーカッター
（食品用粗粉砕機）**
- 食材を1～3mm程度へ粗粉砕することができます。
 - 290円/hr



- 篩振とう器
（シフター）**
- 振動式の篩い分け装置です。
 - 30円/hr



- スプレードライヤー**
- 液体食材を噴霧し、熱風により乾燥粉末化できます。
 - 210円/hr



- プラスチック＆ショックフリーザー**
- 食品を急速冷却/冷凍する装置。劣化を防止し、高品質なチルド/冷凍食品を試作できます。
 - 220円/hr～（※）



- ハンマーミル**
- ハンマー刃部の衝撃力で食材を微粉砕できます。
 - 150円/hr

食品分析機器



- 食品成分マルチ分析システム**
- 食品の「アミノ酸」や「糖」、「核酸関連物質」等の成分を分析できます。
 - 2,420円/hr～（※）



- ヘッドスペースガスクロマトグラフ**
- 食品の香気成分を測定できます。
 - 1,050円/hr～（※）



- マルチプレートリーダー**
- 96穴マルチウェルプレートで蛍光・吸光・発光分析を行います。



- 食品物性試験機
（クリープメーター）**
- 食品の物性（テクスチャー等）を測定できます。
 - 380円/hr



- 高速液体クロマトグラフ**
- 蛋白質・ペプチドの分子量分布や核酸などを測定できます。
 - 340円/hr～（※）



- 紫外・可視分光光度計**
- 液体食品の着色度（吸光度）を測定できます。



- 卓上型電子顕微鏡**
- 食品サンプル等を前処理なして観察できます。
 - 1,220円/hr



- 粘度計**
- ビボットレス機構で耐久性が向上した、B形粘度計のデジタル版です。
 - 50円/hr



- 有機酸分析装置**
- 食品中の有機酸を分析できます。
 - 810円/hr～（※）



- 分光式色差計**
- 食品の色彩測定（測定波長380～780nm）ができます。
 - 130円/hr



- 水分活性測定装置**
- 食品の腐敗の原因となる水分活性を測定します。
 - CM2センサーを用い高精度測定できます。
 - 40円/hr

（※）分析の内容によって、必要な消耗品や分析時間が異なりますので、料金は職員にお尋ねください。

食品課（ふくおか食品開発支援センター）



クリーンベンチ

- ・無菌操作に使用します。
- ・70円/hr



バックミキサー (ストマッカー)

- ・微生物検査の前処理（試料の懸濁）を行います。
- ・10円/hr



オートクレーブ

- ・器具や液体の高圧蒸気滅菌ができます。
- ・60円/hr



孵卵器

- ・微生物の静置培養に使用します。
- ・30円/hr



位相差生物顕微鏡

- ・無色透明な生物・食品を1,000倍に拡大して観察できます。
- ・200円/hr

生物資源課

微生物関連



安全キャビネット

- 日本医化器械
VH-1300BH-2A
- ・クラス100
- ・微生物の無菌操作
- ・90円/hr



オートクレーブ

- 平山製作所 HV-85
- ・φ42xD61.5cm
- ・容量：85リットル
- ・用途：微生物の滅菌
- ・90円/hr



孵卵器

- 日立 CR-41
- ・内形寸法
:W62xL50xH132cm
- ・温度調節範囲
:-10℃～+50℃
- ・用途：微生物の培養
- ・30円/hr



倒立蛍光顕微鏡

- カールツァイス
Axiovert (V200FL /PH) AxioCamHRc
- ・透過光明視野、
位相差コントラスト、落射蛍光検鏡
- ・カメラHRc (1300万画素 カラーCCD)
- ・640円/hr

バイオテクノロジー関連



超微量分光光度計

- サーモフィッシャーサイ
エンティフィック (株)
NanoDrop 1000
- ・測定波長
: 220～750nm
- ・最低サンプル量：1 μL
- ・吸光度の測定
- ・140円/hr



冷却遠心機

- 久保田商事(株)
8800
- ・最高8,000rpm
- ・微生物の遠心分離
- ・130円/hr



マイクロプレート リーダー

- 日本トキエ薬機(株)
日本トキエ薬機(株)
波長可変
- ・波長可変
- ・吸光度の測定
- ・200円/hr



遠心エバポレータ

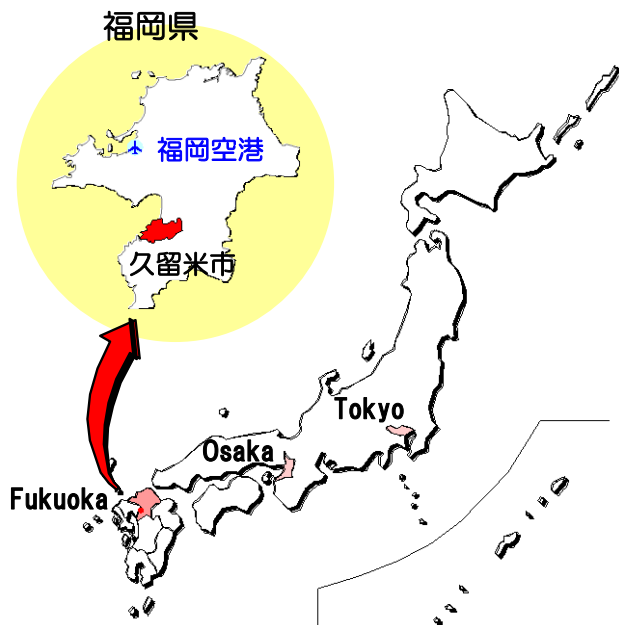
- 東京理化器械(株)
CVE-3100
- ・100～2,000rpm
- ・110円/hr



遠心分離機

- バックマン(株)
OptimaXL-90
- ・最高90,000rpm
- ・物質の遠心分離
- ・1,850円/hr

所在地 Access



- 西鉄久留米駅から車で5分
- JR久留米駅から車で12分
- 西鉄久留米駅・JR久留米駅からバス
(久留米総合庁舎前下車)、徒歩5分
- 九州自動車道久留米ICから車で5分

福岡県工業技術センター 生物食品研究所（ダイヤルイン）

〒839-0861 福岡県久留米市合川町1465-5

TEL: 0942-30-6644 (代 表) 0942-30-6213 (技術総合支援室)

0942-30-6214（機能材料課） 0942-30-6215（食品課・ふくおか食品開発支援センター）

0942-30-6216 (生物資源課)

FAX: 0942-30-7244

福岡県工業技術センターホームページ <https://www.fitc.pref.fukuoka.jp>