

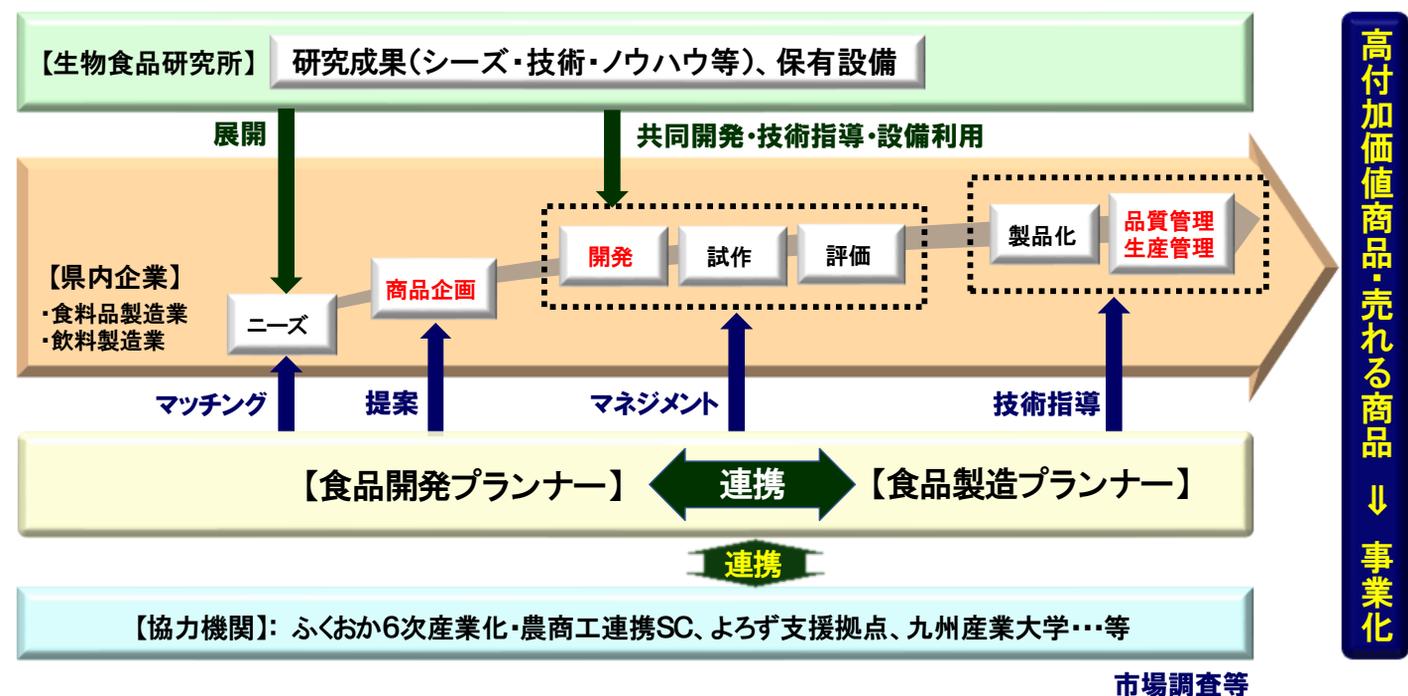
「ふくおか食品開発支援センター」の紹介

福岡県工業技術センター生物食品研究所

【センター概要】

- 生物食品研究所内に「ふくおか食品開発支援センター」を平成26年11月に開設しました。
- 加工機器及び分析機器を整備し、食品の加工から評価・助言まで一連の試作支援を行っています。
- また、令和元年9月から、「食品開発プランナー」及び「食品製造プランナー」を配置し、商品企画から、その生産管理・品質管理までを一貫して支援する体制を構築しました。

【支援スキーム】



【食品開発プランナー】

川上 龍太郎

- ・九州大学農学部食糧化学工学卒
- ・大手流通業にて店長、経営企画、健康食品通販会社の役員等を歴任
- ・現在、(株)果実堂監査役、(株)大豆エナジー監査役

【食品製造プランナー】

竹田津 豊

- ・九州大学農学部食糧化学工学卒
- ・大手流通業にて食品の長期保存・鮮度保持の研究に従事(低温物流)
- ・(株)辻野執行役員(平成25~30年度)

連絡先: 生物食品研究所 食品課

(直通)0942-30-6215 (代表)0942-30-6644

〒839-0861 福岡県久留米市合川町1465-5

導入備品

<p>大型凍結乾燥機</p> <p>凍結した食材を真空下で乾燥させる装置。低温での乾燥が可能のため、高品質な乾燥物が得られる。各種フリーズドライ食品の試作が可能。</p>  <p>960円/hr</p>	<p>温風乾燥機</p> <p>湿度を制御しながら食材を通風乾燥させる装置。各種果物、野菜、キノコ類、茶葉、海産物（脱塩済み）などの乾燥が可能。</p>  <p>150円/hr</p>	<p>ロータリーカッター</p> <p>食材を1~3mm程度へ粗粉砕する装置。干し椎茸などの軟質な素材から魚介類の殻・頭などの硬質素材まで、幅広い種類の素材を粉砕可能。</p>  <p>290円/hr</p>
<p>ハンマーミル</p> <p>ハンマー刃部の衝撃力と波形の容器壁部の間に生じる摩砕力で食材を粉砕する装置。スクリーン（網目）を選択することで粒度調整が可能。</p>  <p>40円/hr</p>	<p>レトルト殺菌機</p> <p>パックなどに包装した食品を高温加圧下で殺菌・調理する装置。これにより日持ちの長いレトルト食品の試作加工が可能。F値測定、F値管理運転が可能。</p>  <p>550円/hr</p>	<p>粘度計</p> <p>食品（液状、ゲル状）等の粘度の測定が可能。</p>  <p>50円/hr</p>
<p>食品物性試験機</p> <p>食品のテクスチャー等を測定する装置。「消費者庁・えん下困窮者用食品・ベビーフードのかたさ規格基準測定法」に準拠した測定が可能。</p>  <p>380円/hr</p>	<p>有機酸分析装置</p> <p>食品中の呈味成分である有機酸類（クエン酸、ピルビン酸、酒石酸、リンゴ酸、コハク酸、乳酸、酢酸など）を一斉に分析することが可能。</p>  <p>790円/hr~ (※)</p>	<p>ヘッドスペースガスクロマトグラフ</p> <p>食品中の香り成分や脂肪酸などを分析する装置。付属のヘッドスペースオートサンプラーにより食品から揮発してくる香り成分を直接採取し、分析可能。</p>  <p>510円/hr~ (※)</p>
<p>卓上型電子顕微鏡</p> <p>簡単な操作で、表面の観察ができる装置。低真空モードを使用することで、食品等の非導電性試料でも複雑な前処理をせずに観察可能。</p>  <p>1,210円/hr</p>	<p>水分活性測定装置</p> <p>食品中の食品成分と結合・吸着していない自由水の割合である水分活性を測定する装置で、高精度な測定が可能。</p>  <p>40円/hr~ (※)</p>	<p>分光式色差計</p> <p>食品の色彩測定が、380~780 nmの波長範囲（5 nm間隔）で計測可能。食品の加工条件検討や、試作品の品質評価に使用できます。</p>  <p>130円/hr~</p>

(※) 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。
 使用料等の詳細は 生物食品研究所 食品課 (0942-30-6215) へ、事前にお尋ね下さい。