

平成 29 年度

業 務 計 画

FY2017

Annual Plan of

Miyazaki Prefectural Food Research and Development Center

 **宮崎県食品開発センター**

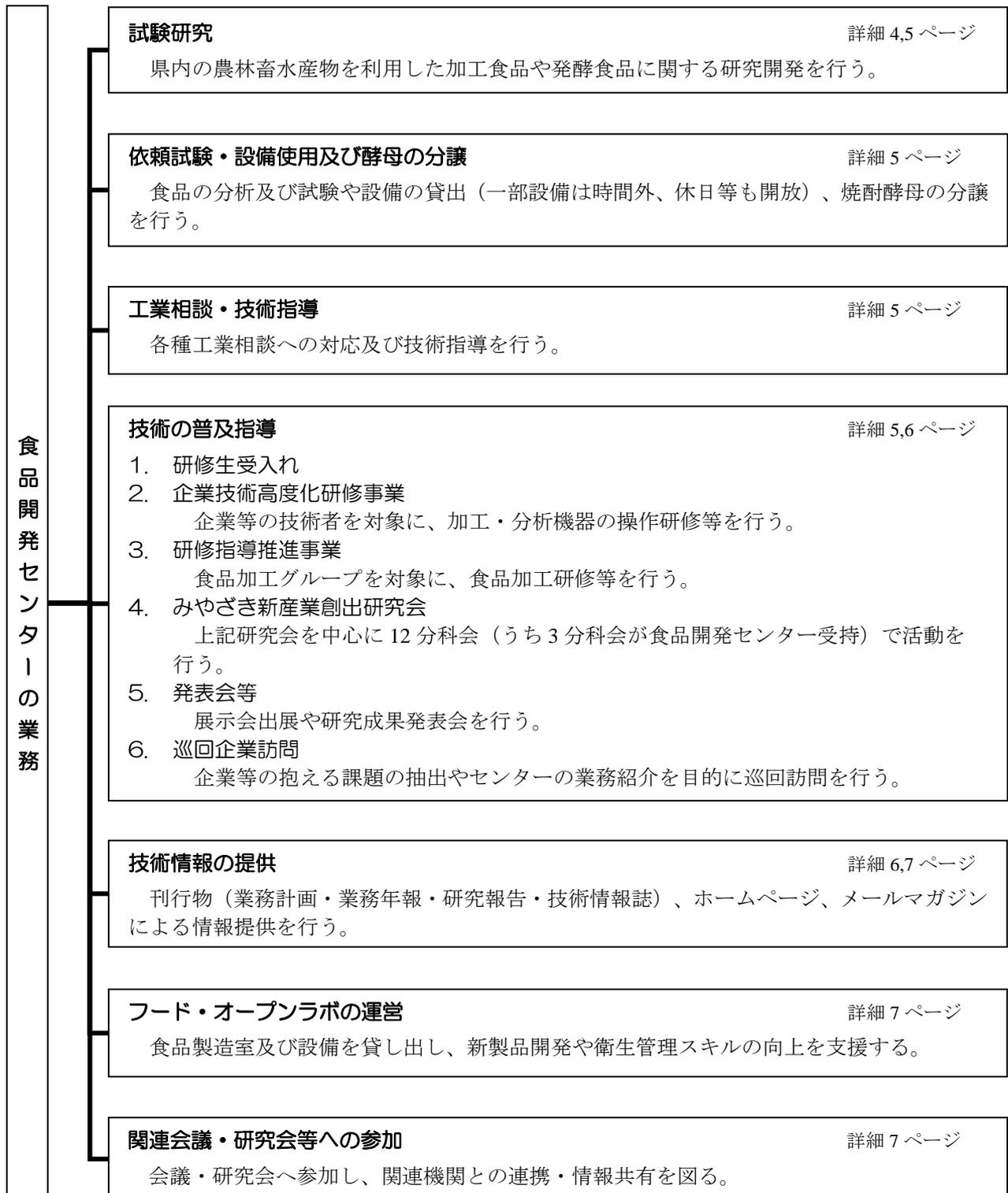
目 次

1 業務体系図	1
2 組織・主な担当業務	2
3 職員配置表	3
4 職員現況表	3
5 試験研究の概要	4
6 依頼試験・設備使用及び工業相談・技術指導.....	5
7 技術の普及指導	5
8 技術情報の提供.....	6
9 フード・オープンラボ	7
10 会議・研究会等への参加.....	7
11 事項別歳入歳出予算	8
附 関係団体等一覧	9

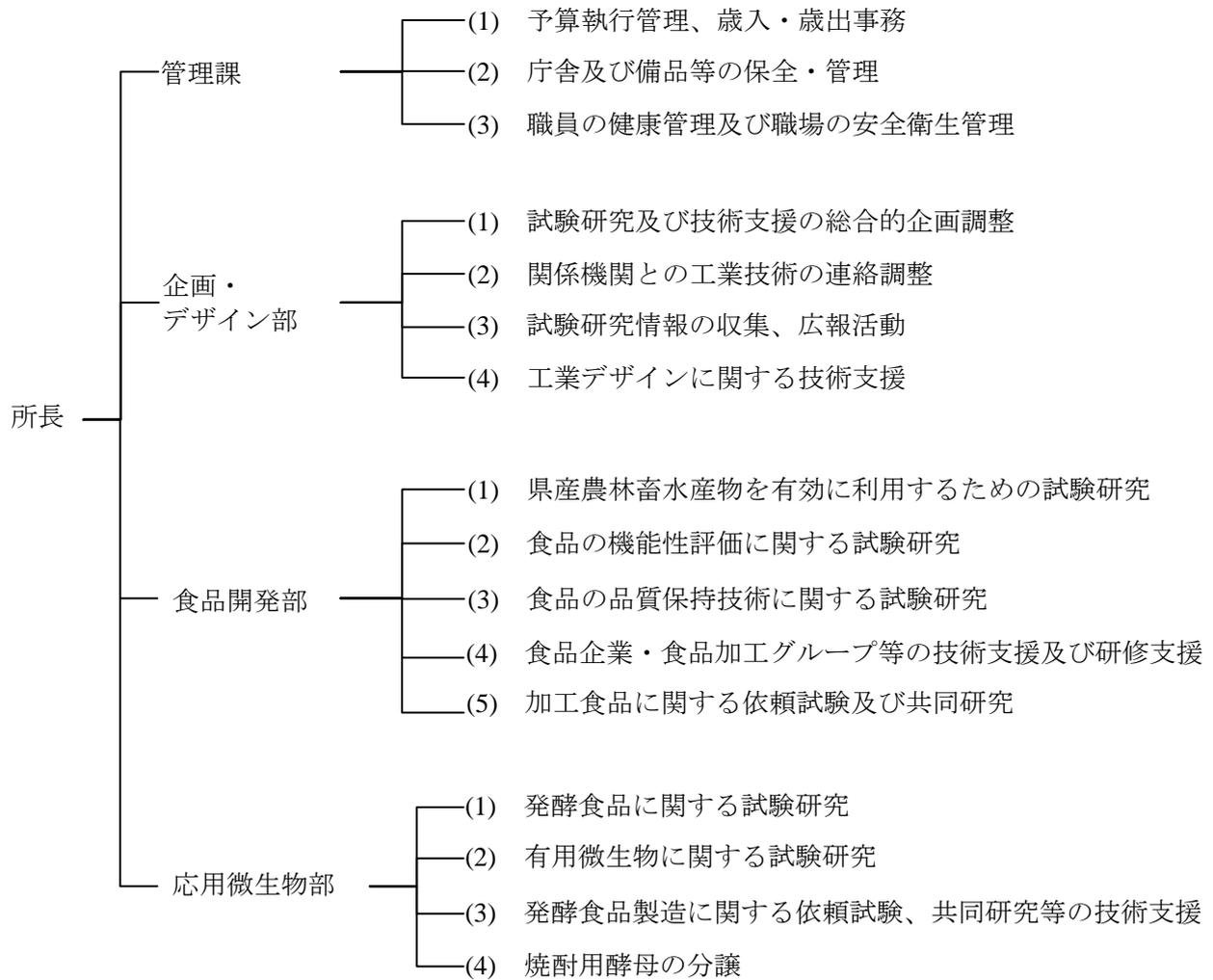
1 業務体系図

宮崎県食品開発センターは、主として中小企業や加工グループを対象とした各種の食品技術に関する研究開発、依頼試験・設備使用、工業相談・技術指導業務を行い、県内産業の振興を図っている。

そのほか各種の研修・実習、研究会・講習会開催等の業務を、管理課、企画・デザイン部、食品開発部、応用微生物部の 1 課 3 部で分担している。



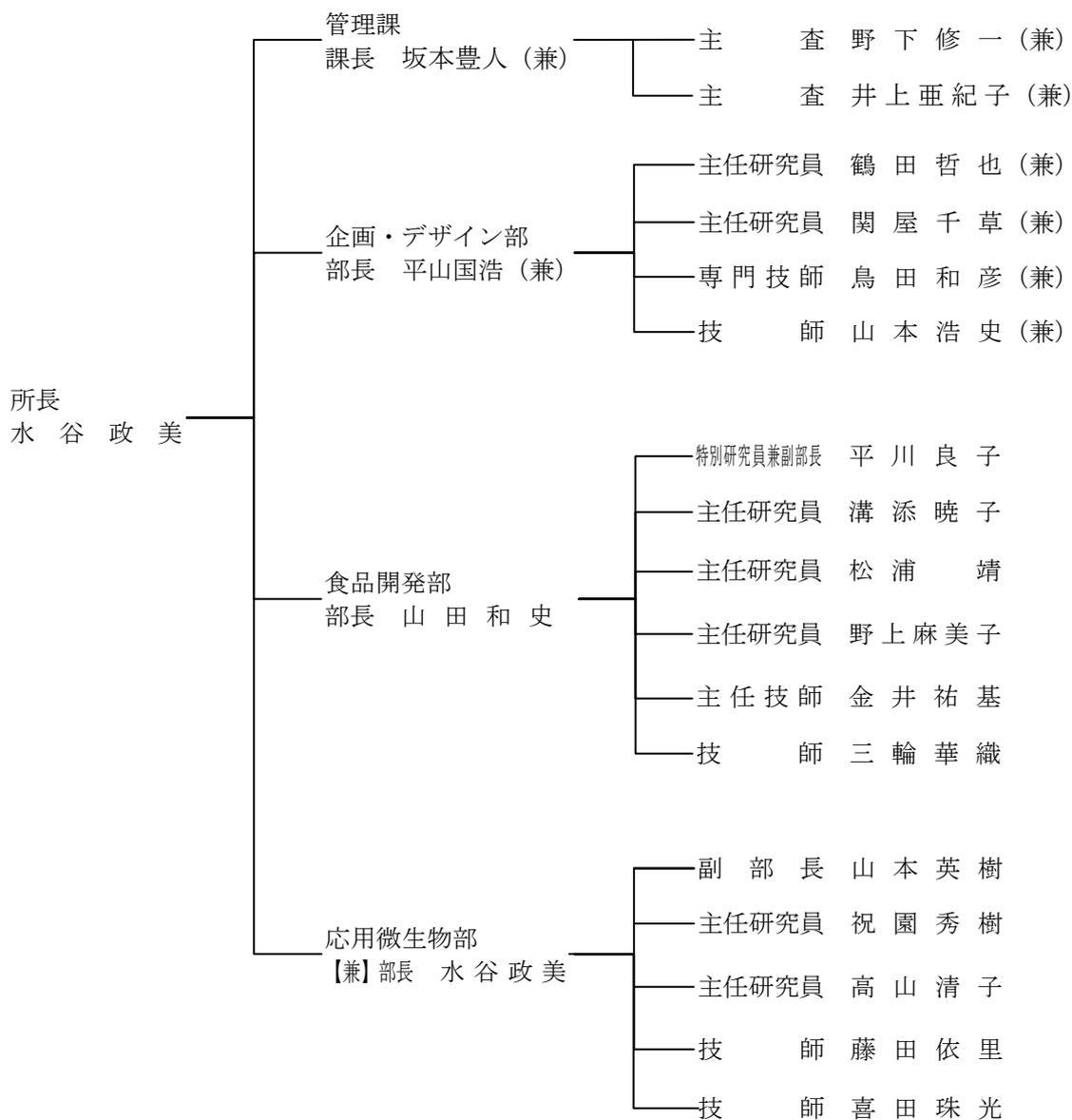
2 組織・主な担当業務



※管理課及び企画・デザイン部は宮崎県工業技術センターと兼務。

3 職員配置表

(平成 29 年 4 月 1 日)



※【兼】は、所長と兼務。

※(兼)は、工業技術センターと兼務を示す。

4 職員現況表

	事務職	技術職	合計	備考
人員	3 (3)	18 (5)	21 (8)	※ () は工業技術センターと兼務。 ※ 所長は応用微生物部長と兼務。

5 試験研究の概要

5-1 経常研究

※主担当者

部	研究課題	細目研究課題	研究内容
食品開発部	1-1 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	1-1-1 付加価値を有した干したくあん等に関する研究[H28-H30] ※平川良子、松浦 靖、山田和史	黄変しない大根の辛み成分やアミノ酸含量等を解析し、天日乾燥した場合の大根に含まれるアミノ酸等の成分変化や食感の違いなどについて評価する。
		1-1-2 新品種を含むカンキツ類等の実規模製造に対応した食品加工工程・品質評価技術の確立[H28-H30] ※野上麻美子、三輪華織、山田和史	工業相談の多いカンキツ類を中心に、スケールアップした加工試験を行い、品質評価を通して加工適性の把握を行うとともに、支援の円滑化・充実化、現場の加工技術力、生産効率、衛生・品質管理力の向上につなげる。
		1-1-3 宮崎県産畜肉加工品の香りに関する研究[H29-H31] ※金井祐基、松浦 靖、山田和史	畜肉を加熱した際に発生する香り成分の機器分析や官能試験を行い、好まれる香りを把握し、嗜好性の高い香気と食感、味のバランスの取れた加工技術を確立する。
	1-2 農林畜水産物の機能性に関する研究	1-2-1 ブルーベリー葉素材の高品質化を目指した品質管理技術開発[H28-H30] ※松浦 靖、平川良子、山田和史	ブルーベリー乾燥葉の品質保持条件の解明や味覚センサー等を利用した品質管理技術を開発する。
		1-2-2 県産農作物に含まれる機能性糖質の研究と応用[H29-H31] ※三輪華織、溝添暁子、山田和史	県産農林産物に含まれる機能性糖質についてスクリーニングを行い、付加価値の高い農林産物の加工品の開発に寄与する。
	1-3 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	1-3-1 水産加工残渣を活用した食品素材の開発[H29-H31] ※溝添暁子、金井祐基、山田和史	水産加工残渣に含まれる機能性成分の分析を行い、素材化の可能性を調べ、成分の抽出条件等を検討し、素材としての利用技術確立を目指す。
応用微生物部	2-2 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2-1-1 本格焼酎の特徴を活かした酒質制御に関する研究 [H28-H30] ※山本英樹、水谷政美、祝園秀樹、高山清子、藤田依里、喜田珠光	消費者ニーズに対応した焼酎の酒質制御技術、焼酎の酒質評価技術の開発を行い、メーカーに技術移転をすることで、本県産本格焼酎の販売促進を図る。
		2-2-1 耐塩性乳酸菌の食品への応用[H28-H30] ※高山清子、水谷政美、山本英樹、祝園秀樹、藤田依里、喜田珠光	耐塩性乳酸菌の生化学的特性を把握し、遺伝子解析を行う。また、優良乳酸菌を発酵食品へ応用する。
		2-2-2 麹菌を活用した機能性食品の開発[H28-H30] ※祝園秀樹、水谷政美、山本英樹、高山清子、藤田依里、喜田珠光	麹菌により生産される機能性物質を抽出・分離し、同定・定量を行い、麹菌の特異的優位性を見だし、発酵食品への付加価値の付与や機能性食品への応用を図る。
	2-2-3 微生物データベースの構築と活用に関する研究[H29-H30] ※喜田珠光、水谷政美、山本英樹、祝園秀樹、高山清子、藤田依里	県産の発酵食品から分離した酵母・乳酸菌等の微生物を同定した上でデータベースを構築し、発酵食品業界の発展に応用する。	

部	研究課題	細目研究課題	研究内容
応用微生物部	2-3 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	2-3-1 食品廃棄物を活用した発酵食品素材の開発[H28-H30] ※藤田依里、水谷政美、山本英樹、祝園秀樹、高山清子、喜田珠光	県内で発生する食品廃棄物に乳酸菌等の微生物を添加して発酵させることで、臭いや味を改善し、かつ機能性成分や栄養成分などを増加させた食品素材を生産する技術の開発を目指す。

5-2 共同研究等

中小企業等の要望に応じて、外部資金の獲得も図りながら企業等と共に技術開発や製品化に向けた研究を行う。

6 依頼試験・設備使用及び工業相談・技術指導

6-1 依頼試験

加工食品、発酵食品等の分析を有料で実施。

6-2 設備使用

スプレー式高温高压調理殺菌装置（レトルト殺菌装置）、スチームコンベクションオープンなどの食品関係機械器具およびガスクロマトグラフィー等の分析機器を有料で開放。

6-3 工業相談・技術指導

加工食品、発酵食品に関する工業相談への対応及び指導。

6-4 焼酎酵母分譲

- ・宮崎酵母 3,320 円／1.8 ℓ
- ・平成宮崎酵母 3,486 円／1.8 ℓ
- ・C-14 酵母 3,320 円／1.8 ℓ
- ・i -33 酵母 3,320 円／1.8 ℓ

7 技術の普及指導

7-1 研修生受入れ

企業の技術者や大学生・大学院生を研修生として一定期間受け入れ、技術的課題の解決や技術・手法の習得を支援するため、専門技術に関する研修を行う。

7-2 みやざき新産業創出研究会

みやざき新産業創出研究会は、県内研究資源を有効に活用した研究の推進のため、産学官の人的交流、情報交換を活発化させることを主眼に活動を行っている。

研究会を中心に計 12 分科会が組織されており、その中で食品開発センターでは干したくあん・漬物分科会、一次加工食品分科会、本格焼酎製造技術分科会を受け持ち、講演会・研修会の開催、展示会出展などの活動を行う。

7-3 発表会等

件名	時期	場所
第 24 回みやざきテクノフェア	11 月 22 日～23 日	未定
研究成果発表会	2 月 2 日	工業技術センター

7-4 巡回企業訪問

対象業種	指導企業件数	担当部
食品加工グループ	20 件	食品開発部
食品製造業	90 件	食品開発部、応用微生物部

8 技術情報の提供

8-1 刊行物

平成 29 年度 業 務 計 画	6 月
平成 28 年度 業 務 年 報	10 月
平成 28 年度 研 究 報 告	12 月
平成 29 年度 技 術 情 報 誌	年 2 回

8-2 ホームページ

食品開発センターのホームページで、次の情報提供を行っている。

- センター紹介 センターの組織や業務内容、各部の紹介、研究開発・商品化事例について紹介している。
- センターを利用したい 相談や分析、設備使用について、利用までの流れや主な設備の紹介などを掲載している。
- メルマガ登録 メールマガジンの登録方法などを紹介している。
- 研究会 各分科会や入会方法について紹介している。
- 刊行物 センターで発行している業務年報、業務計画、みやざき技術情報、研究報告等を PDF ファイルでダウンロードできる。
- 関連機関リンク センター及び工業に関する有益なサイトへリンクしている。
- お知らせ・新着情報 センターの案内を随時紹介している。

工業技術センター／食品開発センターホームページアドレス <http://www.iri.pref.miyazaki.jp/>

8-3 メールマガジン「つばさネット」

工業技術センター・食品開発センターのメールマガジンは、毎月 2 回程度、センターの最新ニュース、講演会、講習会等の行事を登録者に発信している。なお、メールマガジンの登録は、下記アドレスまたはセンターホームページから行える。

<http://www.iri.pref.miyazaki.jp/melma/>

9 フード・オープンラボ

食品開発センター内に食品製造業の許可が取得可能な食品製造室（そうざい・ソース等製造室、清涼飲料水製造室、製菓・製パン室）を設置している。これらの食品製造室及び設備の貸出（有料）や研修を実施し、企業等の新製品開発や衛生管理スキルの向上を支援する。

10 会議・研究会等への参加

公設試験研究機関としての役割を十分に果たすため、関連する会議への参加、研究会への参画を積極的に行い、国や関係機関・関係団体との関係を密にし、各方面の情報共有を図ることで、業務を円滑に遂行する。

1 1 事項別歳入歳出予算

(単位：千円)

事 項	歳 出	歳 入
◎食品開発センター総予算	22,702	分担金及び 負担金 205
1 食品開発センター総務管理費	5,146	財産収入 1,966
2 食品開発研究費	13,080	
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	1,557	特定財源 4,094
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	2,191	諸収入 1,000
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	2,546	一般財源 15,437
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	2,692	合 計 22,702
(5) 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	3,009	
(6) 柑橘類未利用資源の有効利用技術の開発	1,085	
3 研修指導推進事業	689	
4 依頼試験等事業	2,376	
5 共同研究に関する経費	411	
6 その他受託研究事業	1,000	

附 関係団体等一覧

(平成 29 年 4 月 1 日現在)

団体名	所在地	電話番号
宮崎県経済農業協同組合連合会	宮崎市霧島 1-1-1	0985-31-2150
宮崎県農業協同組合中央会	宮崎市霧島 1-1-1	0985-31-2038
(社)宮崎県ジェイエイ食品開発研究所	宮崎市生目台西 3-2-2	0985-59-1234
宮崎県食品産業協議会	宮崎市松橋 2-4-31 宮崎県中小企業会館内	0985-24-4278
宮崎県食料産業クラスター協議会	宮崎市松橋 2-4-31 宮崎県中小企業会館内	0985-24-4278
宮崎県漬物協同組合	延岡市櫛津 3305-1 (株)大久保商店内	0982-37-5370
宮崎県干したくあん・漬物分科会	宮崎市田野町甲 1667 道本食品(株)内	0985-86-0006
宮崎県一次加工食品分科会	宮崎市佐土原町東上那珂 16500-2 宮崎県食品開発センター内	0985-74-2060
宮崎県本格焼酎製造技術分科会	宮崎市佐土原町東上那珂 16500-2 宮崎県食品開発センター内	0985-74-2060
宮崎県酒造組合	宮崎市老松 2-1-37	0985-23-5165
宮崎県味噌醤油工業協同組合	宮崎市広島 2-12-10	0985-27-6022
JA 宮崎県女性組織協議会	宮崎市霧島 1-1-1	0985-31-2039



平成29年度 業 務 計 画

平成29年6月発行

宮 崎 県 食 品 開 発 セ ン タ ー

〒880-0303 宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂16500-2

TEL 0985-74-2060

FAX 0985-74-4488

ホームページアドレス <http://www.iri.pref.miyazaki.jp/>