

平成19年度

業 務 計 画

FY2007

Annual Plan of
Miyazaki Prefectural Food R & D Center

 宮崎県食品開発センター

目 次

1	業務計画の概要	1
2	組織・事務分掌	2
3	職員配置表	3
4	職員現況表	3
5	事項別歳入歳出予算	4
6	試験研究の概要	5
7	技術の普及指導	6
8	依頼分析及び工業相談	7
9	主な会議・研究会等への参加	8
10	技術情報業務	9
11	業務の外部評価	9
附	関係団体等一覧	10

1 業務計画の概要

宮崎県食品開発センターは、食品工業分野において県内産業の振興を図ることを使命とし、主に食品製造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、技術指導、依頼分析等を行っている。

研究業務としては、県内の農林畜水産物を有効に利用するための技術開発や製品開発及び品質保持に関する研究開発等を実施している。

技術指導は、企業・食品加工グループ等へ巡回技術訪問を実施するとともに、食品の依頼分析、各種の研修・実習、研究会及び工業相談等の業務を、企画・デザイン部、食品開発部、応用微生物部の3部で分担している。

1-1 試験研究 <概要は5ページ>

県内の農林畜水産物を有効に利用するための技術・研究開発及び品質保持に関する研究等を実施している。本年度の研究開発テーマは次のとおりである。

-
- ① 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究
 - ・カット野菜の品質保持技術の開発
 - ・干したくあんの地域ブランド化に関する研究

 - ② 農林畜水産物の機能性に関する研究
 - ・機能性を活かす加工技術の開発
 - ・地域資源を活用した新規調味料に関する調査研究（九州・山口地域工業系公設試共同研究）

 - ③ 県北都市エリア産学連携促進事業
 - ・海洋性バイオマスからの機能性物質の回収・利用技術の開発

 - ④ 焼酎の品質向上に関する研究
 - ・新規焼酎酵母の開発に関する研究

 - ⑤ 遺伝子工学の食品産業への応用
 - ・有用乳酸菌を利用した発酵技術の開発
 - ・発酵微生物のつくる機能性物質とその利用
 - ・焼酎の新規仕込みによる酒質向上技術の開発

 - ⑥ 食品廃棄物のリサイクルに関する研究
 - ・食品加工残渣を利用した新規食品素材の開発
 - ・焼酎粕のリサイクル技術の開発

1-2 技術の普及指導 <概要は6ページ>

- 1) 食品企業・食品加工グループ等の技術研修
- 2) 企業技術高度化研修事業
 - 技術指導型研修
- 3) 講習会及び研究会
 - 各種講習会及び新産業創出研究会等
- 4) 発表会等
 - 研究成果発表会、センター一般公開
- 5) 巡回企業訪問

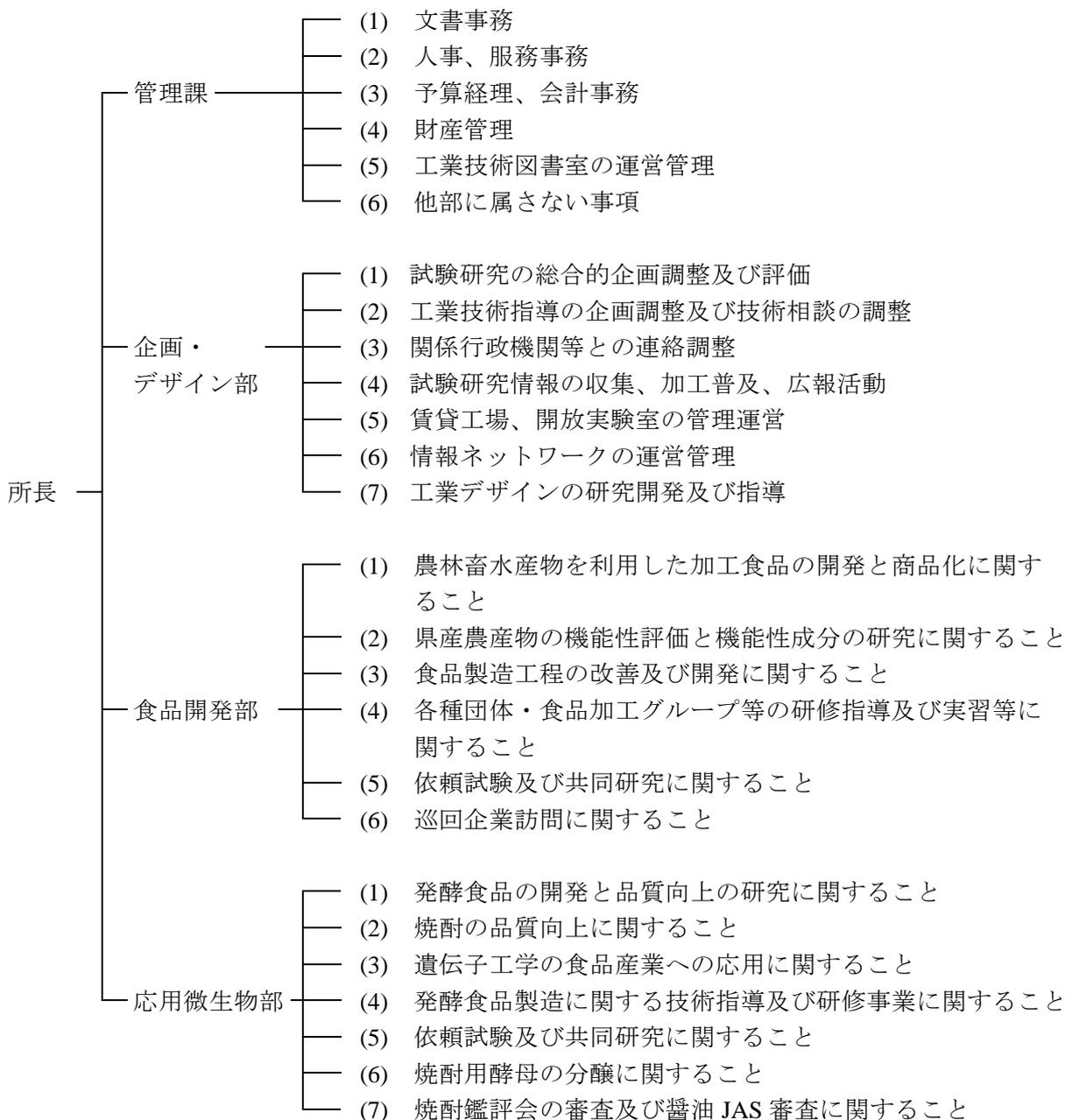
1-3 依頼試験分析及び工業相談

- 1) 食品の成分分析
- 2) 食品加工に関する工業相談
- 3) 設備利用（一部設備は時間外、休日等も開放）

1-4 技術情報の収集及び提供

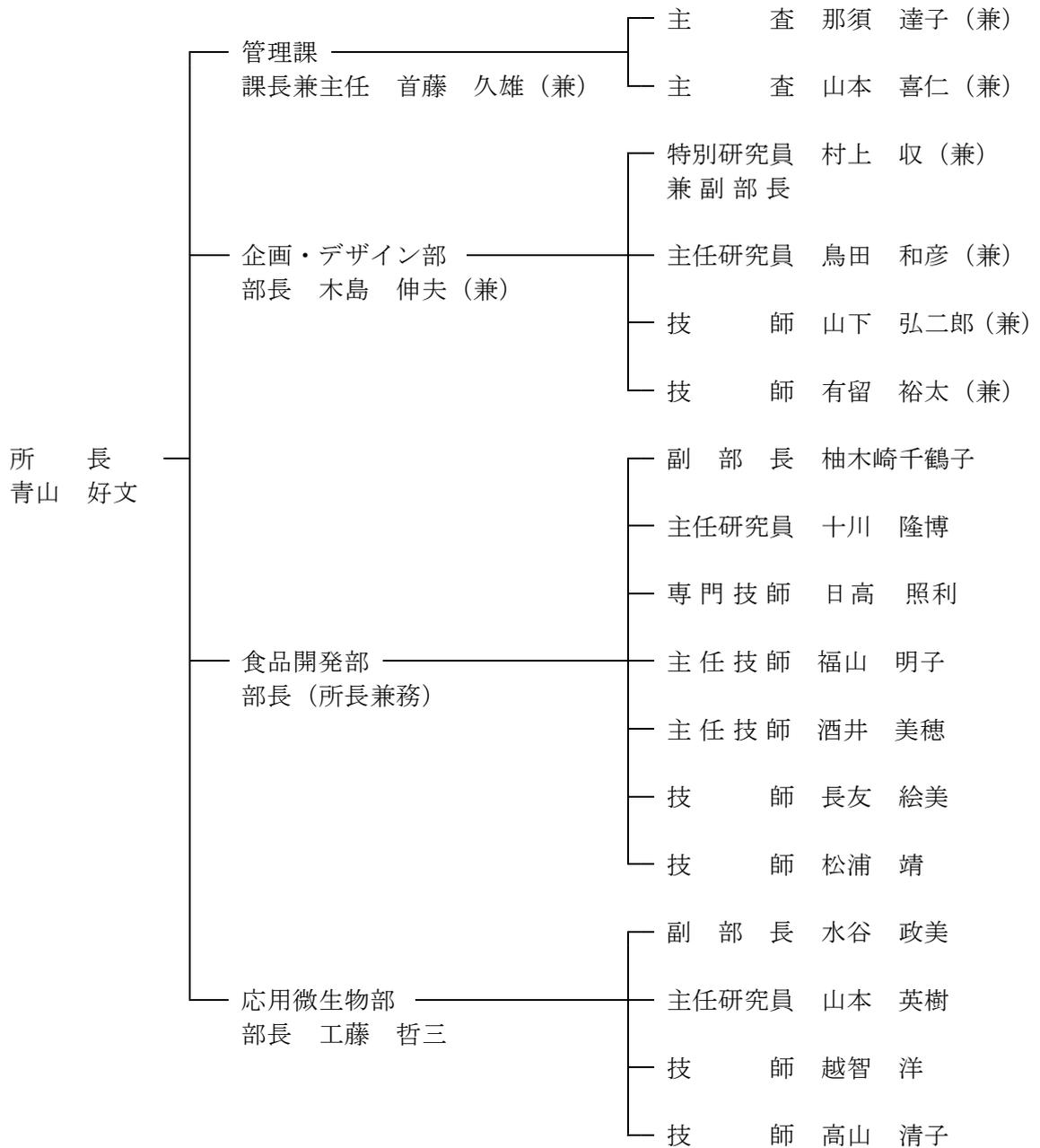
- 1) 技術情報誌の発行
- 2) 技術情報の収集及び提供
- 3) ホームページによる情報の提供
- 4) メールマガジンによる情報提供

2 組織・事務分掌



3 職員配置表

(平成19年4月1日)



(兼) は工業技術センターとの兼務を示す。

4 職員現況表

	行政職	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

5 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	36,096	分担金及び 負担金 400
1 食品開発センター総務管理費	5,652	財産収入 2,500
2 食品開発研究費	24,286	諸収入 1,700
(1) 農林畜水産物を用いる食品開発に関する研究	1,605	繰入金 11,187
(2) 焼酎の品質向上に関する研究	3,011	一般財源 20,309
(3) 農林畜水産物の機能性に関する研究	4,236	
(4) 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究	3,547	合 計 36,096
(5) 都市エリア産学官連携促進事業（受託）	700	
(6) 食品廃棄物のリサイクルに関する研究	11,187	
3 研修指導推進事業	890	
4 依頼試験等事業	3,468	
5 共同研究に関する経費	800	
6 その他受託研究事業	1,000	

6 試験研究の概要

部門	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 カット野菜の品質保持技術の開発 [H18-H20] * 福山明子、長友絵美、水谷政美		ピーマン種子由来の抗菌成分を用いた、カット野菜の微生物制御技術の検討を行う。さらに抗菌処理した場合のカット野菜のビタミン C やクロロフィル等の含量を評価する。
		1-1-2 干したくあんの地域ブランド化に関する研究 [H19-H21] * 長友絵美、福山明子、 柚木崎千鶴子		本県特産である干したくあんを、生たくあんあるいは海外産、他県産原料と差別化するために機能性等の確認を行うことで、地域ブランド化を目指す。
	1-2 農林畜水産物の機能性に関する研究	1-2-1 機能性を活かす加工技術の開発 [H18-H20]	1-2-1-1 サトイモ及びニンジン葉の機能性を活かした加工技術の開発 * 十川隆博 酒井美穂 柚木崎千鶴子 日高照利	サトイモ及びニンジン葉を用いて加熱、摩砕、乾燥、などの加工処理を行うことにより、クロロゲン酸等のポリフェノールの変化を調べ、機能性を保つ加工条件の開発を行う。
			1-2-1-2 へべズ及びブルーベリー の機能性を活かした食品開発 * 酒井美穂 柚木崎千鶴子 十川隆博 日高照利	へべズ及びブルーベリーの可食部・非可食部を用いた加工品を試作し、加工条件や保存条件による、香り、色、味、機能性成分への影響を検討し、商品性及び機能性を維持した加工品を開発する。また、各作物に含まれる有用成分の簡易抽出法を検討し、機能性食品素材化についても検討を行う。
		1-2-2 地域資源を活用した新規調味料に関する調査研究 [H19-H21] * 松浦 靖、水谷政美、青山好文		九州・山口地域において開発された、地域の魚介類を素材とした魚醤や工場副産物などの未利用資源を用いた調味料等について、その成分組成や製造技術等に関する調査を、九州・山口における工業系公設試の広域連携の一環として実施する。
	1-3 食品廃棄物のリサイクルに関する研究 [H19-H21]	1-3-1 食品加工残渣を利用した新規食品素材の開発 * 十川隆博、酒井美穂、 長友絵美、柚木崎千鶴子		野菜及び柑橘果汁搾汁残渣を用いて脱水・乾燥試験、ペースト化のための摩砕試験を行い、効率的な乾燥条件、摩砕条件を見出し機能性成分の評価を行う。
1-4 県北都市エリア産学連携促進事業 [H17-H19]	1-4-1 海洋性バイオマスからの機能性物質の回収・利用技術の開発 * 松浦 靖、水谷政美、青山好文		地場産業から排出された未利用海洋性バイオマスから有用性の高い機能性物質を高効率・低コストで分離・回収し、利用可能なレベルに精製するための技術を開発する。	

部門	研究課題	細目研究課題	研究内容
応用微生物部	2-1 焼酎の品質向上に関する研究 [H16-H19]	2-1-1 新規焼酎酵母の開発に関する研究 *山本英樹、工藤哲三、水谷政美 越智 洋、高山清子	酒造場の蔵付き酵母や当センターの保存株より特徴ある酵母を選抜し、小仕込試験により酵母の醸造特性評価を行う。さらに、酵母の特性を把握し、同定、遺伝子解析を行う。
	2-2 遺伝子工学の食品産業への応用に関する研究 [H19-H21]	2-2-1 有用乳酸菌を利用した発酵技術の開発 *高山清子、工藤哲三、水谷政美 山本英樹、越智 洋	発酵品等から乳酸菌を分離し、遺伝子解析による同定をおこなう。また、バクテリオシン生産性等の試験を実施し、有用乳酸菌の検索をおこなう。
		2-2-2 発酵微生物のつくる機能性物質とその利用 *越智 洋、工藤哲三、水谷政美 山本英樹、高山清子	発酵微生物である麹菌の培養条件の違いによる酵素生産性の比較検討を行う。また、麹菌培養物の抗酸化活性について、比較検討を行うと共に機能性物質について、評価を行う。
		2-2-3 焼酎の新規仕込みによる酒質向上技術の開発 *水谷政美、山本英樹、越智 洋 高山清子、工藤哲三	新たな仕込み方法により香気成分をコントロールして酒質の向上を目指すとともに、その他の発酵食品への応用を図る。
	2-3 食品廃棄物のリサイクルに関する研究 [H19-H21]	2-3-1 焼酎粕のリサイクル技術の開発 *水谷政美、山本英樹、越智 洋 高山清子、工藤哲三	焼酎粕の排出量を減らす製造法の提言、飼料等への焼酎粕の再利用のための腐敗防止技術を探るとともに新規な廃棄物処理技術の焼酎粕処理への導入の可能性を探る。

7 技術の普及指導

7-1 研修

研修及び研究会名	時期	人員	場所
食品加工グループ研修	随時	10名/回	食品開発センター及び各地域

7-2 企業技術高度化研修事業

研修事業名	研修テーマ	時期	場所
技術指導型研修	加工グループ研修	7月	食品開発センター
	麦麹製造実習	7月	食品開発センター

7-3 新産業創出研究会等

	時 期	場 所
食品技術研究会	7月、10月、2月	食品開発センター 他
宮崎県干したくあん研究会	随 時	食品開発センター
宮崎県本格焼酎技術研究会	随 時	食品開発センター 他

7-4 発表会等

件 名	時 期	場 所
一般公開	11月2, 3日	食品開発センター
研究成果発表会	1月	食品開発センター

7-5 巡回技術指導

対象業種	指導企業件数	実施時期	地 域	担当部
食品加工グループ	20件	随時	県内一円	食品開発部
食 品 製 造 業	60件	随時	県内一円	食品開発部 応用微生物部

8 依頼分析及び工業相談

8-1 依頼分析

加工食品、発酵食品等の成分分析を有料で実施。

8-2 工業相談

加工食品、発酵食品に関する技術相談への対応。

8-3 宮崎酵母分釀

3,300円／1.8ℓ

9 主な会議・研究会等への参加

会 議 名	時 期	場 所
全国食品試験研究推進会議	3月	つくば市
九州・沖縄地域食品関係試験研究会	10月	大分県
全国食品関係試験研究場所長会	3月	つくば市
産業技術連携推進会議 九州・沖縄地域部会 ライフサイエンス分科会	10月	北九州市
全国酒造技術指導機関会議	10月	東京都
酒類技術連絡会議	11月	鹿児島県
全国本格焼酎鑑評会	6月	東広島市
食品関係技術研究会	11月	つくば市
全国醤油品評会	6月	東京都
九州地区 JAS 醤油指導員会議	7月	福岡市
本格焼酎鑑評会（予審・決審）	3月	熊本市

10 技術情報業務

10-1 刊行物

平成19年度	業務計画	6月
平成18年度	業務年報	8月
平成18年度	研究報告	11月
平成19年度	技術情報誌	年2回

10-2 ホームページ

工業技術センターのホームページを平成11年4月に開設し、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、センターまでの交通アクセス等について紹介している。
- 研究報告書検索 過去の研究の概要や研究報告について検索することができるとともに平成12年度の研究からPDFファイルでダウンロードすることができる。
- 所蔵図書検索 工業技術図書室に所蔵している図書の検索が行える。
- 設備紹介 所有している設備の型式、仕様を検索できるほか、使用料を調べることができる。
- 企業支援 センターで行っている各種企業支援策について紹介している。
- 工業所有権等 センターの保有している特許等について紹介している。
- 情報提供 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。
- 研究者紹介 センターの研究者の紹介をしている。
- 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 センターから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/fdc>

10-3 メールマガジン「つばさネット」

工業技術センターのメールマガジンを平成14年8月に開設し、毎月2回、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、下記の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/topics/mailmag.htm>

11 業務の外部評価

	時期	場所
研究業務検討委員会	6月	食品開発センター
業務運営会議	2月	食品開発センター

附 関係団体等一覧

平成19年4月1日現在

団 体 名	所 在 地	電 話 番 号
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
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
宮崎県漬物協同組合	宮崎市高洲町 95	0985-24-7767
(社)宮崎県工業会 食品バイオ関連産業部会	宮崎市佐土原町東上那珂 16500-2 宮崎県工業技術センター内	0985-74-4554
宮崎県本格焼酎技術研究会	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
宮崎県味噌醤油工業(協) 〈青年部会〉	宮崎市広島 2-12-10 宮崎県味噌醤油工業協同組合内	0985-27-6022
(社)宮崎県 JA 食品開発研究所	宮崎市生目台西 3-2-2	0985-59-1234
宮崎県農業協同組合中央会	宮崎市霧島 1-1-1	0985-31-2025
宮崎県信用漁業組合連合会	宮崎市港 2-6 水産会館内	0985-27-4177
宮崎県漁業協同組合連合会	宮崎市港 2-6 水産会館内	0985-28-6111
宮崎県森林組合連合会	宮崎市橘通東 1-11-1	0985-25-5133
JA 宮崎県女性組織協議会	宮崎市霧島 1-1-1	0985-31-2039
宮崎県漁協女性部連絡協議会	宮崎市港 2-6 水産会館内	0985-27-4177
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

平成19年度 **業 務 計 画**

平成19年7月6日発行

宮 崎 県 食 品 開 発 セ ン タ ー

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2
(宮崎県工業技術センター内)

TEL 0985-74-2060

FAX 0985-74-4488

ホームページアドレス

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