

食品開発研究所です。

農畜水産物の加工や機能性食品、バイオテクノロジーなどの技術支援や研究開発を行っています。

水畜産食品担当

水畜産物等の食品加工技術や食品の流通保全・品質評価技術、バイオテクノロジー応用技術、機能性評価技術に関する研究開発・技術支援を行っています。

【研究開発】

- 通電加熱処理により、凍ったまま魚肉を接着し、魚肉片や小魚等を大型成型化する研究等を行っています。



大型成型化した魚肉と通電加熱装置

- 食品成分が持つ「脂肪蓄積を抑制する効果」「美白効果」などの機能性を培養細胞を使って調べる研究等を行っています。



細胞培養の様子

【技術支援】

- 食品中の成分や微生物の分析、物性の測定を通して、水畜産物の高品質化や品質保証に関する技術支援を行っています。
- 味やにおいを客観的に測定する機器を用いて、食品の特性評価に関する技術支援、新商品提案等を行っています。

■食品物性試験機(クリープメーター)



弾性や粘性などの食品の物性の測定を行うことができます。

■オールインワン蛍光顕微鏡



培養中の培養細胞、細菌、組織片、三次元培養塊等の、広範囲な視野や厚みのある試料の観察ができます。

■ガスクロマトグラフ質量分析計



食品の香気成分あるいは異臭・悪臭原因物質の探索等を行うことができます。

■ORAC測定システム



食品の「抗酸化性」の機能性を少量の試料で評価することができます。

TEL 0859-44-6121

TOTTORI INSTITUTE OF INDUSTRIAL TECHNOLOGY

農産食品・菓子担当

農産物などの利用・加工技術や機能性素材の応用、農商工連携・6次産業化・菓子に関する研究開発・技術支援を行っています。

【研究開発】

- 西条柿ピューレの微生物低減化技術やゲル化抑制技術、渋戻り抑制技術の開発等を行っています。



西条柿ピューレと裏ごし機

- 植物素材の特長を生かした菓子等の加工食品の開発を行っています。



野菜パウダー等を添加したカラフルな米粉クッキー

食の安全・
安心プロジェクト
推進事業

食の安全・安心対応 ワンストップ相談窓口

食品開発研究所では、鳥取県からの委託を受け、「食の安全・安心対応 ワンストップ相談窓口」を開設しています。

この窓口では、鳥取県経済成長戦略における「食の安全・安心への対応による差別化対策」に基づき、認証取得や衛生管理対策への支援により県外・国外への取引先・販売拡大を目指す目的で設置され、2名の専門員が食品の衛生管理や製造工程管理に関する相談やHACCP、ISO22000、JFS等の認証取得に関する相談の対応と、現地調査や講演会、講習会を実施しています。

