



食品製造に関すること  
お気軽にお電話ください

いきいき技術のパートナー  
食品技術部門

しあわせ信州

# グローバルな視点で社会ニーズに対応する 長寿県「NAGANOの食」の創出・提供!

食品技術部門は、県内食品産業の技術支援拠点です

## 食品バイオ部 (ダイヤルイン 026-227-3132)

- ・発酵食品製造技術に関する試験研究及び支援  
(清酒、ワイン、焼酎、クラフトビール、みそ、醤油、甘酒等)
- ・バイオテクノロジー(微生物育種、遺伝子工学等)の応用

## 加工食品部 (ダイヤルイン 026-227-3134)

- ・加工食品製造技術に関する試験研究及び支援  
(びん、缶詰、清涼飲料、漬物、そば、豆腐、凍り豆腐、パン、菓子、乾燥食品、食肉製品等)
- ・加工食品の栄養、機能性、おいしさ、安全性に関わる分析、評価

### ○食品加工機器を使った試作支援

- ・発酵食品の試験醸造(精米機、こしき、大豆脱皮機、蒸煮缶、製麴装置、放冷機、仕込タンク、混合機、チョッパー、微生物培養装置)
- ・真空万能調理機、加圧減圧式二重釜による果実加工品
- ・真空凍結乾燥機、減圧乾燥機による乾燥食品試作



精米機を利用した高精白清酒の商品化

### ○評価機器による成分分析、異物解析

- ・アミノ酸及び有機酸分析装置による分析
- ・LC-MS, LCによる糖、ビタミン、機能性成分等の分析
- ・GC、GC-MSによる香気成分分析
- ・蛍光X線、FTIR、SEMによる金属、有機物の異物解析
- ・窒素蛋白定量装置等による栄養成分分析



研究開発によるレンジそばの商品化

## 開発支援拠点 しあわせ信州食品開発センター

発酵・加工食品や健康長寿など長野県の強みを活かした新しい高付加価値食品づくりとブランド力向上を支援します。

食品の研究開発・商品開発における産学官連携拠点として、試作加工と試食評価機能を充実させ、機能性食品などの創出に向けて、他機関と連携しながら、研究開発、商品開発を支援します。



## 各種食品産業団体と連携しています

品評会・鑑評会の開催及び協力

- 長野県清酒品評会(例年8月下旬開催)
- 長野県みそ品評会(例年10月中旬開催)
- 信州そば品評会(例年10月中旬開催)
- 長野県甘酒鑑評会(例年12月上旬開催)
- 長野県醬油品評会(例年2月上旬開催)
- 長野県園芸特産振興展  
園芸加工品類品評会(例年10月下旬開催)
- 漬物品評会(例年10月下旬開催)



食品技術部門全景

テイスティング棟

機能性食品等開発拠点棟



長野県工業技術総合センター  
食品技術部門  
〒380-0921 長野県長野市栗田西番場205-1  
TEL 026-227-3131(代表)  
FAX 026-227-3130  
shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp  
www.gitc.pref.nagano.lg.jp/shokuhin  
長野駅東口から徒歩11分(800m)

