

しあわせ信州食品開発センター 機能性食品等開発拠点棟の開設

食品技術部門

食品の試作加工と試食評価支援機能を強化するため平成 27 年、食品技術部門に開所したしあわせ信州食品開発センターに、新たに平成 31 年 4 月より機能性食品等開発拠点棟を開設し、更に食品研究開発者等による機能性食品等の研究開発支援機能を充実しました。

■ はじめに

県では平成 29 年 9 月に食品製造業への支援の方向性を定めた「長野県食品製造業振興ビジョン」を策定しました。ビジョンでは、県内の食品製造業の国内外での競争力確保、シェア獲得や世界市場への展開等を目指しています。

消費者の健康志向への高まりから、食品製造業において機能性食品等の研究開発ニーズが高まっています。しあわせ信州食品開発センターには「食」と「健康」ラボ機能を形成し、産学官連携による機能性エビデンス研究や開発プロジェクトを通じて機能性食品など「からだに優しい食品」づくりを支援しています。その支援拠点として平成 31 年 4 月、機能性食品等開発拠点棟を新設しました。

■ 拠点棟の概要、導入装置・機器

本拠点棟は、食品研究開発者や食品製造創業者等のためのイノベーションルーム、試作加工室、分析室を備えています。機能性食品等の試作加工、分析等の一貫した研究開発支援機能を強化しました。
<試作加工室 1～3>

食品加工装置として新たに混合乾燥装置、粉碎機、錠剤製造機、冷却充填機を導入し、機能性食品素材の乾燥、粉碎、サプリメント、乳製品等の試作・加工ができます。

<イノベーションルーム 1～3>

食品の研究開発者、食品製造業の創業者等が工業技術総合センターの支援を受けて一定期間専有しながら、研究・商品開発拠点として利用できます（ルーム 1，2 は最長 6 ヶ月以内、ルーム 3 は 5 日以内）。

<分析室>

新たな分析機器として、X 線顕微鏡、表面微細構造観察装置、有機酸分析システム、窒素蛋白定量装置、クリーベンチを導入し、試作品、商品等の分析・評価を行います。



図 1 機能性食品開発拠点棟 外観



図 2 X 線顕微鏡 外観

■ ご利用について

本拠点棟は、食品産業に関わる幅広い皆様にご利用いただけます。機器、試作加工室等の利用についての詳細は下記までお問い合わせください。

工業技術総合センター 食品技術部門
食品バイオ部 戸井田 仁一
TEL 026-227-3131 FAX 026-227-3130
E-mail : shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp