

平成 20 年度 食品加工技術センター 事業報告

(検査分析事業)

区 分	事 業 内 容
<p>検査分析</p> <hr/> <p>依頼のあった食品の成分等について公的試験研究機関としての証明を行う。</p>	<p>項目数 201件 (試験 96件、分析 105件、謄本 0件)</p> <p>主な依頼試験 : 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 嫌気性菌数、真菌数、糖度測定 など</p> <p>主な依頼分析 : 水分、タンパク質、脂質、無機質分析 など</p>

(試験研究事業)

区 分	事 業 内 容
<p>加工食品の開発及び製造技術改良試験研究</p> <hr/> <p>圏域の食品加工技術力の高度化を図るため、圏域農畜水産物を原料とする加工食品の開発や製造技術改良に関する試験研究を行う。</p>	<p>雑豆発酵ペーストを活用した新規食品の開発 (2)</p> <p>ナガイモ粘質物の特性と機能性評価</p> <p>小型ガスホールチーズ製造技術の適正化試験</p> <p>豆腐を用いた新製品の開発</p> <p>サケ白子を用いた製品開発の検討</p>

(技術指導事業)

区 分	事 業 内 容
<p>食品加工相談室</p> <hr/> <p>圏域の企業等からの食品加工に関するさまざまな相談に対し、指導や助言を行う。</p>	<p>相談件数 233件</p> <p>(農産物 164、畜産物 33、水産物 20、その他 16)</p>
<p>食品加工技術高度化指導</p> <hr/> <p>圏域の企業等が直面している生産現場における技術的課題に対する加工技術の指導や助言を行う。</p>	<p>指導企業数 72 (農産物 52、畜産物 9、水産物 4、その他 7)</p> <p>帯広 42、音更 1、士幌 3、上士幌 1、鹿追 1 新得 1、清水 2、芽室 10、中札内 1、更別 2 大樹 3、広尾 0、幕別 2、池田 0、豊頃 0 本別 3、足寄 0、陸別 0、浦幌 0</p>
<p>移動食品加工技術センター</p> <hr/> <p>講習会等を地域開催することにより、地域で必要とされている食品加工技術に関する知識の普及と実技指導を行う。</p>	<p>第 1 回 (H20.5.8) 音更町 ・音更大袖振大豆を使った豆腐づくり (加工実習)</p> <p>第 2 回 (H20.11.19) 中札内村 ・十勝産大豆味噌加工技術講習会 (講義、製品評価など)</p> <p>第 3 回 (H21.2.24) 帯広市 ・過熱水蒸気処理技術セミナー</p>

(技術交流事業)

区 分	事 業 内 容
加工技術研究会 圏域における農畜水産物の新たな技術開発、実用化方策を検討する研究会の開催を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・十勝圏地域食品加工技術者の会 <ul style="list-style-type: none"> 第 1 回(H20.6.3) 今年度の実施内容について 第 2 回(H20.7.11) 十勝の食材の有効利用に関する検討 第 3 回(H20.10.2・3) 「ホ-ツ食品加工施設実務者研究会」との交流事業 (興部町内の乳製品加工企業の視察見学など) 第 4 回(H21.1.23) 十勝の食材の「地域への普及」に関する意見交換 ・冷凍食品研究会 <ul style="list-style-type: none"> 第 1 回(H20.4.16) 勉強会「三次元CADの有効利用」 (通算第3回) 第 2 回(H20.5.14) 勉強会「三次元CADの有効利用」 (通算第4回) ・十勝圏「ナチュラル」品質管理研究会 <ul style="list-style-type: none"> 第 1 回(H20.9.4) チーズ品質管理に関する情報提供及び意見交換 (乳・乳製品の黄色ブドウ球菌汚染について) 第 2 回(H21.2.16) チーズ品質管理に関する情報提供及び意見交換 (賞味期限の設定、クレーム処理・対応について) ・加工技術研究会 H20.10.9 「道産食材の有効利用・ブランド化に向けた取り組み」 江別製粉(株)常務取締役(営業部担当) 佐久間 良博 氏
商品開発研究会 商品開発に係わる周辺技術を検討する研究会開催を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・雑豆類需要拡大検討研究会 <ul style="list-style-type: none"> 第 1 回(H20.7.22) 需要拡大を目的とした事業の説明と意見交換 第 2 回(H20.11.16) 雑豆を用いた料理コンテストの開催 第 3 回(H21.2.9) 需要拡大を目的とした事業の実施報告と意見交換

(情報提供事業)

区 分	事 業 内 容
センター蔵書の閲覧 技術者の知識向上のために図書室の開放を行う。	図書の分類、リストの作成により、閲覧コーナーを開設。
ホームページの公開	事業内容、行事案内、研究成果等を公開(随時更新) ・アドレス http://homepage2.nifty.com/t-center/
研究成果発表会の開催	平成21年3月24日開催(会場:十勝産業振興センター) ・出席者数:96名

(人材養成事業)

区 分	事 業 内 容
<p>実技講習会</p> <p>技術者養成のための実技を含む講習会の開催を行う。</p>	<p>第1回(H20.5.13・15) 微生物検査の基礎(初級・第1回) 8名受講</p> <p>第2回(H20.5.20・22) 微生物検査の基礎(初級・第2回) 7名受講</p> <p>第3回(H20.5.27・29) 微生物検査の基礎(中級) 8名受講</p>
<p>関係実務講習会</p> <p>商品開発に必要な法令等を含む実務レベルの講習会の開催を行う。</p>	<p>第1回(H20.10.9) 「マーケティング力を『地域の食品開発』にどう活かすか」 (有)パ-ソナルコミュニケーションセンター 代表取締役社長 棟方 悦子 氏</p> <p>第2回(H20.10.16) 「JAS法に基づく加工食品の表示について」 (独)農林水産消費安全技術センター 札幌センター 小樽事務所 表示指導課長 櫻庭 隆司 氏</p> <p>第3回(H20.10.23) 「食品微生物検査の今日・明日そして未来~」 「食中毒起因微生物の特徴と検査法」 栄研化学(株)マーケティング推進室 柳沼 健史 氏</p> <p>「これから始める細菌検査と衛生管理法」 スリーエムヘルスケア(株) 食品市場プロジェクト外部 技術部長 守山 隆敏 氏</p> <p>「食中毒起因菌の遺伝子検査」 栄研化学(株)遺伝子検査チーム 大嶋 彰 氏</p> <p>第4回(H21.2.10) 「食の安全セミナー」 (異物分析編、有害成分分析編、産地種別判定編) (株)島津製作所 分析計測事業部</p>
<p>研修生の受入</p> <p>管内技術者、研究者の技術修得のための指導を行う。</p>	<p>製糖業(清水町) 微生物検査技術の習得 1名</p> <p>食品加工業(大樹町) 微生物検査技術の習得 1名</p> <p>食品加工業(土幌町) 微生物検査技術の習得 1名</p> <p>冷凍食品製造業(帯広市) 微生物検査技術の習得 1名</p>

他の行事への参画状況	
<p>(主催者)</p> <p>北海道 北海道立食品加工研究センター 北海道立釧路水産試験場 帯広市 帯広畜産大学・帯広市 帯広畜産大学 帯広商工会議所 鹿追町役場 (独)産業総合研究所 (財)北海道科学技術総合振興センター (財)北海道中小企業総合支援センター (財)日本システム開発研究所 (社)北海道冷凍食品協会 (社)北海道食品産業協議会 農林漁業金融公庫北海道支店 北海道豆類振興会 北海道二十一世紀総合研究所 JICA</p> <p>講師等の派遣 11件</p>	<p>(行事の名称)</p> <p>社会資本整備に係る条例制定に関する意見交換会 北海道立食品加工研究センター 研究成果発表会 公設水産加工研究施設連絡会議 R&BIの構想検討委員会 十勝アグリイノベーション産業創出のための人材育成事業・タスクフォース会議 社会人の学び直しコース 対応教育推進プログラム・運営委員会 帯広商工会議所経営開発委員会 ものづくり事業審査会 バイオウィーク札幌2008 北海道地域イノベーション創出協働体キックオフ・フォーラム 地域資源活用型ビジネス支援事業検討会 第1回エコ燃料利用推進会議普及ワーキンググループ 第38回冷凍食品技術研究会 第7回北海道食品産業総合展 異業種交流イベント「新発見!十勝の食」 第57回豆類生産流通懇談会 第一次産業由来副産物等の利活用・処理ソリューションを提供する「農工連携」を推進するための方策等策定調査委員会 JICA「畜産物の利用と保蔵技術コース」発表会</p>