

最近の研究紹介

宮崎県食品開発センターは、県内の農林水産物を加工した食品や発酵食品に関する研究開発などを行っています。

県単独予算研究

[食品開発部]

- 付加価値を有した干したくあん等に関する研究
- 新品種を含むカンキツ類等の実規模製造に対応した食品加工工程・品質評価技術の確立
- 宮崎県産畜肉加工品の香りに関する研究
- ブルーベリー葉素材の高品質化を目指した品質管理技術開発
- 県産農作物に含まれる機能性糖質の研究と応用
- 水産加工残渣を活用した食品素材の開発

[応用微生物部]

- 本格焼酎の特徴を活かした酒質制御に関する研究
- 耐塩性乳酸菌の食品への応用
- 麹菌を活用した機能性食品の開発
- 微生物データベースの構築と活用に関する研究
- 食品廃棄物を活用した発酵食品素材の開発



大根やくらと天日干し工程で増加するGABA



乳酸発酵による焼酎粕の飼料化



当センターが開発した「平成宮崎酵母」



日向夏とへべス

外部資金研究・実用化事例

- 安心・安全な宮崎県産ブルーベリー葉と有機緑茶による高付加価値ブレンド粉末茶の開発 (産学官共同研究開発支援事業)
- ビール発酵残渣等の利活用技術開発 (産学官共同研究開発支援事業)
- 平成宮崎酵母による焼酎醸造技術
- 県産麦芽100%ビール製造プロセスの開発
- 米麴を利用した乳飲料の開発
- 県内産「まこも」を利用した発酵まこも茶の開発



醗酵まこも茶



YAHAZU PILSNER



「百白瓶」



平成宮崎酵母による焼酎醸造技術

食品に関する相談・技術指導、依頼試験・設備利用、研修生受入等の支援業務を行っています

食品に関する相談・技術指導

新製品開発や技術改善等の技術的課題について、センターの職員がアドバイス・技術指導・資料提供等を行います。



食品加工実習の様子

依頼試験・設備利用

食品の成分分析、混入異物等の分析、放射線量測定などを行っています。機器・施設も貸し出しています。



有機酸分析計

焼酎酵母の分譲

当センターで開発された宮崎酵母及び平成宮崎酵母など4種の酵母分譲を行っています。

研修生受入れ・講師派遣

専門技術習得に関する研修生の受入れや講師派遣を行っています

