

ふくおか食品開発支援センターの取組紹介

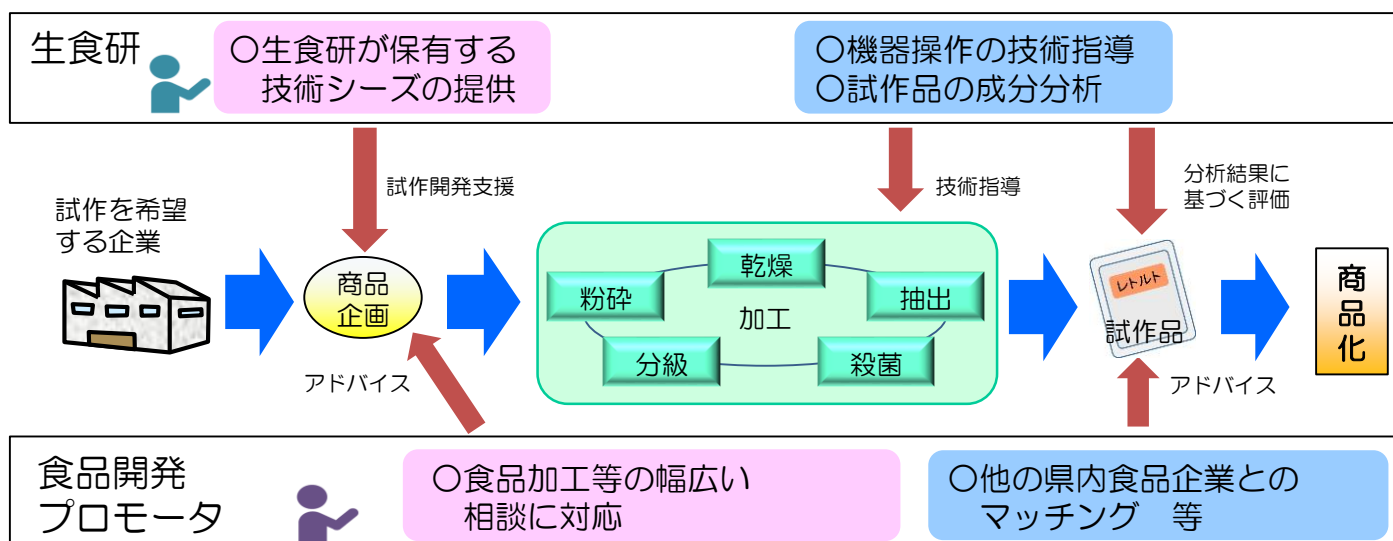
福岡県工業技術センター 生物食品研究所

目的

- 近年、食品の商品寿命が短くなる中、売上の維持・拡大には、開発アイデアを速やかに試作・評価し、新商品を創製することが必要です。
- 県内食品企業は従業員20人未満の小規模事業者が半数以上を占め、様々な試作加工機、分析機器を整備することは困難です。
- 県の重点施策として、試作加工機、分析機器を整備した「ふくおか食品開発支援センター」を立ち上げ、県内の食品企業の試作開発を支援しています。

概要

- 食品試作加工機、分析機器として以下の装置を導入しました。
大型凍結乾燥機 温風乾燥機 食品物性試験機 レトルト殺菌機 有機酸分析装置 等
- 「食品開発プロモータ」を配置し、食品加工等に関する幅広い相談に対応しました。



成果

- 令和元年秋から、新たに「食品開発プランナー」及び「食品製造プランナー」を配置し、商品企画から、その生産管理・品質管理までを一貫して支援する体制を強化する予定です。
- 平成26年の開設以降、237件の試作支援、80件の商品化、累計売上は約9億6,000万円を達成しました。

(製品化事例)



黒米を使った梅ヶ枝餅

- ・大宰府梅ヶ枝餅協同組合
- ・古代米（黒米）の用途拡大の相談を受け、紫色の梅ヶ枝餅を開発支援
- ・毎月17日の「きゅーはくの日」に、太宰府天満宮の参道で販売



県産果実を使ったドライフルーツ

- ・(株)農業法人 松崎フルーツ
- ・八女近隣産のみかん、キウイ、イチジク、あまおう等を温風乾燥処理
- ・温風乾燥機で乾燥条件設定等の支援
- ・農産物直売所の「よらん野」等で販売

【お問い合わせ先】

■ふくおか食品開発支援センターに関すること

福岡県工業技術センター 生物食品研究所 食品課

電話：0942-30-6215

<http://www.fitc.pref.fukuoka.jp/center/bfri/bfri.htm>