

加工・検査・試作ができる！ オープンラボの魅力

食品科学研究部 くにたけ 國武 ひろみ 浩美

オープンラボって？

当センターでは、県産水産物を活用した加工品の開発支援として、加工相談や技術指導を行っています。その一環として、誰でも利用できる「オープンラボ」を開設しています。

オープンラボとは、漁業関係者や水産加工業者の皆さんが水産加工品開発における試作や品質評価などを行うことができます。

また、利用の際は当センター職員も一緒に、加工品などの試作や商品設計の検討を行うので、利用される方と当センター職員の交流や情報交換の場にもなっています。



食品加工室



細菌検査の様子



急速凍結試験機



加工品試作の様子



鮮魚室

オープンラボで何ができるの？

オープンラボでは、各種加工機器を使って試作や製造が可能です。また、保存試験や細菌検査などの衛生管理に関する試験も行うことができます。加工品開発の第一歩を支援します。

【オープンラボの設備・機器】

多彩な加工機器を完備し、試作から小ロット生産まで対応できます。原料調整用ミキサー、加熱装置、包装器など本格的な加工機器を自由に使えます。他にも、保存試験や細菌検査を実施し、消費期限の設定や衛生管理の課題についても、研究員が専門的なアドバイスを行います。

施設	鮮魚室、食品加工室、化学実験室
設備・機器	<p>【鮮魚室】 冷凍庫 (-80℃、-60℃、-40℃)、冷凍冷蔵庫 (家庭用)、作業用テーブル、防水型電子天秤など</p> <p>【食品加工室】 急速凍結試験機 (温度 (-10~-70℃)、風速 (0m/s~10m/s))、恒温器、レトルト殺菌器、大熱量 IH コンロ (2口)、コンベクションオーブン、電気焼き物機、せんべい焼器、電子燻製機、冷風乾燥機、真空包装機、フードドライヤー、キッチン家電 (炊飯器、ハンドミキサー、ジューサー、ブレンダーなど)、調理器具 (鍋、フライパン各種、包丁、まな板、食器、カトラリーなど)</p> <p>【化学実験室】 細菌試験設備 (クリーンベンチ)、水分活性測定機、近赤外分光測定機、精密天秤、乾燥オーブンなど</p>

【利用条件と費用】

施設利用料は無料です。材料費は利用者負担ですが、使用原料に県産魚介類が含まれていれば、どなたでもご利用いただけます。その際、担当研究員が加工計画の立案や工程設計に関する具体的なアドバイスを行い、伴走支援します。

【注意事項】

食品の製造許可は取得していませんので、試作品に限ります。

あなたのアイデアをカタチに

地元の水産物を活かした商品づくりに挑戦してみませんか？オープンラボは皆さまのチャレンジを全力で応援する場です。施設の見学も可能ですので、まずは、お気軽にご相談ください。

【連絡先】

熊本県水産研究センター 食品科学研究部
TEL 0964-56-2430 (直通)
e-mail suisankense@pref.kumamoto.lg.jp