



食品に含まれている成分を分析したい！

試作試験を行ってみたい！



データによる品質管理をしてみたい！

# 食加研に相談してみよう！

食品加工研究センターでは、  
中小企業等の皆様が取り組む  
販路開拓や新商品の開発を支援するため  
試験・研究用機器を導入し、

**依頼試験の実施**や**食品加工機械の開放**を行っています

試作品の開発や分析・品質評価などに、是非ご活用ください

## ■食品加工研究センターへの交通アクセス

### ◆「JR大麻駅」からのアクセス

「JR大麻駅」南口から下車、徒歩約15分

### ◆「JR新札幌駅」「地下鉄新さっぽろ駅」からのアクセス

バスを利用します。

行き先・最寄りのバス停が複数ありますので、ご注意ください。

JRバス

大麻団地線「道立図書館前」下車、徒歩10分

江別線「大麻駅南口」下車、徒歩15分

※「JR大麻駅」からのアクセスと同じです。

## 位置図



食品加工研究センター

検索



こちらからもアクセスできます

〒069-0836

江別市文京台緑町589番地 4

☎ (011) 387-4132 FAX (011) 387-4664

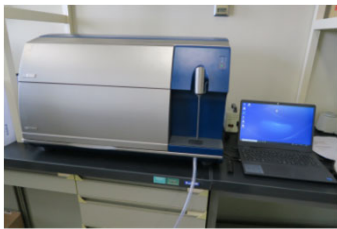
✉ food-soudan@hro.or.jp

<http://www.hro.or.jp/list/industrial/research/food/>

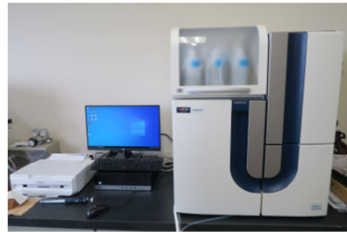
# ◆食加研の機器をご紹介します (R3年度導入分) ◆

## 1. しらべる (食品に含まれる成分を分析・測定することができます)

【機器①】



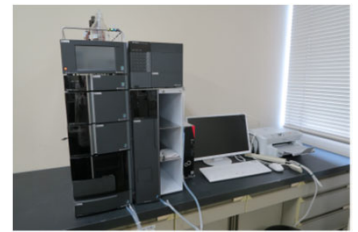
【機器②】



【機器③】



【機器④】



①FT-IRワイン用成分分析装置

- ワインの製造工程管理や品質評価に必要な成分を分析

②アミノ酸自動分析装置

- アミノ酸など約40成分の一斉分析が可能。食品中の遊離アミノ酸の分析に対応

③全窒素(たんぱく質)・全炭素測定装置

- 食品中に含まれるたんぱく質含有量を測定

④超高速液体クロマトグラフ

- アミノ酸、ポリフェノール、ビタミン類などの食品成分を分析

【機器⑤】



【機器⑥】



【機器⑦】



【機器⑧】



⑤損傷澱粉測定装置

- 小麦や米などの穀物を粉砕した粉に含まれる損傷澱粉量を測定

⑥デジタルマイクロスコープ

- 食品の微細構造などを拡大して観察し、デジタル画像を解析・撮影

⑦次世代シーケンサー

- 微生物のゲノム、発酵食品の微生物叢、発酵中の微生物の遺伝子発現を解析

⑧ガスクロマトグラフ (ガス組成分析) - 食品包装容器内のガス組成等を分析

## 2. つくる (様々な食品の試作を行うことができます)

【機器①】



【機器②】



【機器③】



【機器④】



【機器⑤】



【機器⑥】



①真空凍結乾燥機

- 食品原料や加工食品を素材にしたフリーズドライ製品を試作

②短時間調理殺菌装置

- 総菜や乾燥物などの表面に付着した微生物の加熱殺菌が可能

③3Dフリーザー

- 高湿度冷気で全方位から食品を均一に冷凍

④超遠心式粉碎機

- 食品の微粉碎による粉末素材化

⑤試験用製麺機

- うどん、そば、中華麺などの試作

⑥卓上真空タンブラー

- 魚肉や畜肉に調味液を短時間で浸漬