

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部

Local Independent Administrative Agency Hokkaido Research Organization  
Industrial Technology and Environment Research Department

# 食品加工研究センター

Food Processing Research Center

要覧

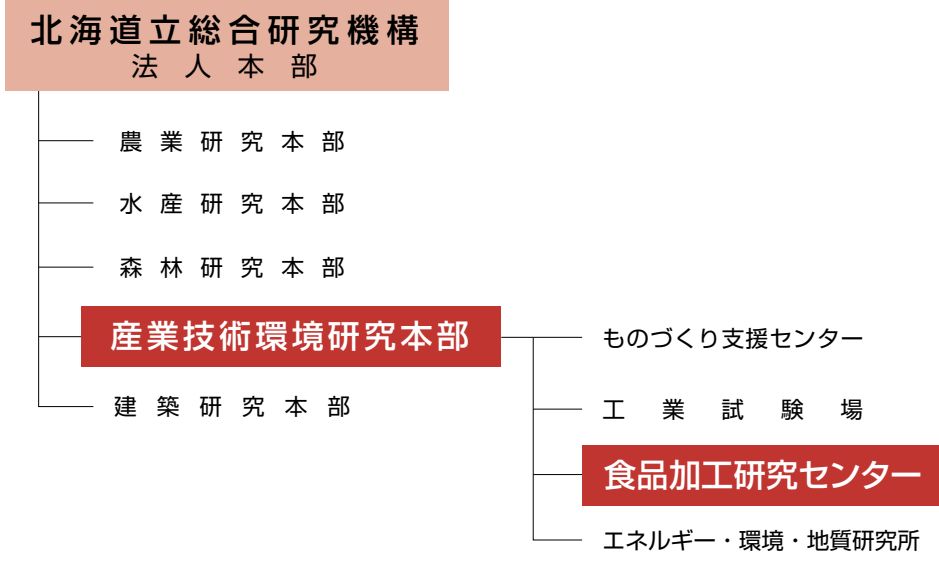
北海道の食産業を技術面から支援します



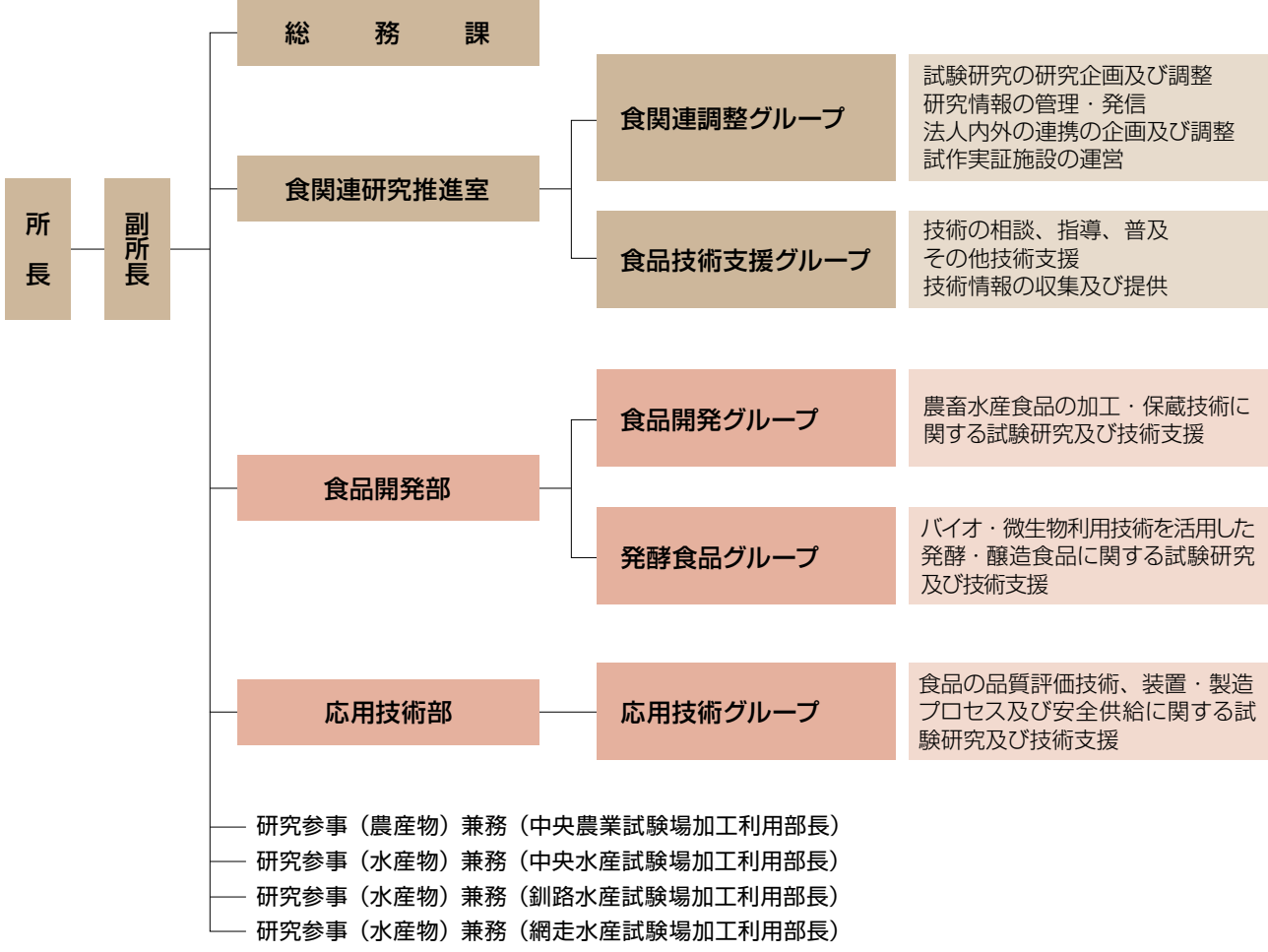
道総研

# 沿革 組織

大正 12年 4月	札幌郡琴似村の「国立北海道工業試験場」において、醸造に関する試験研究業務を開始。
昭和 24年 10月	「国立北海道工業試験場」が北海道に移管され、「北海道立工業試験場」となる。
平成 4年 2月	北海道立工業試験場食品部を移管拡充し、「北海道立食品加工研究センター」を開設。
平成 22年 4月	地方独立行政法人北海道立総合研究機構に移行。



## 食品加工研究センター





## 1 研究開発

食品加工、保蔵、品質評価、微生物利用技術などの研究開発を行っています。

## 2 技術相談・指導

食関連企業などの新製品・新技術の開発や、食品加工、品質管理上の技術的な課題について所内及び現地において助言、指導を行っています。

## 3 依頼試験・分析

企業などからの依頼により、食品に関する試験や分析を有料で行っています。

## 4 試験設備・機器の開放

食品加工研究センターに設置している分析機器や加工機械などの設備を有料で貸与し、企業などの研究開発を支援しています。

## 5 技術者の育成

食品加工・品質管理技術などに関する技術者向けの技術講習会を開催するとともに、企業などからの要請に応じ、技術者・研究者を研修者として受け入れています。

## 6 技術情報の提供

研究成果発表会の開催や、食品加工研究センター研究報告、成果事例集などの印刷物の発行およびホームページ、メールマガジン、facebook など様々な媒体を活用して、研究成果や情報を広く発信しています。

## 7 連携

大学や国立研究開発法人、地域食品加工技術センター、金融機関、市町村、経営支援機関などと連携して、共同研究の推進や企業における実用化・事業化を支援しています。

### ▼研究開発（成分分析）



### ▼研究開発（物性測定）



### ▼研究開発（加工試験）



### ▼刊行物



## ■主な研究成果



### 魚醤油

魚介類を原料とし、食塩と麴を加えて、加温醸造することで、魚臭が抑えられ、うまみが豊富な魚醤油を製造できるようになりました。北海道各地でさまざまな原料から魚醤油が作られています。



### ファストフィッシュ

消費者の魚離れの原因である特有のにおいを低減する技術や、骨までまるごと食べるための加工技術の研究開発を行い、成果を活用した製品が商品化されています。



### 「スノーマーチ」のチルドポテト

道総研が開発した馬鈴薯の品種「スノーマーチ」の新たな加工用途として、半調理品のチルドポテトに着目し、原料特性や加工条件を明らかにしました。この成果を活用して商品化されています。



### 乳酸菌「HOKKAIDO株」

整腸作用など健康機能が期待できる植物性乳酸菌「HOKKAIDO株」を北海道の発酵食品の中から発見しました。この乳酸菌を使用したヨーグルトをはじめ、多彩な製品が商品化されています。



### 発酵乳製品

北海道の地域独自性を高めるため地域由来の乳酸菌を選抜し、チーズなどの特色ある乳製品づくりや、品質向上、生産コスト低減を目指す研究および技術支援を行っています。



### 「ゆきびりか」大豆加工品

道総研が開発したイソフラボン含有量が高い大豆品種「ゆきびりか」を原料として用いた味噌やきな粉の製法を開発しました。



### 小豆粉

道産小豆の用途拡大を目指し、菓子用途に利用可能な小豆粉の製粉技術を確立しました。この小豆粉を利用したロールケーキをはじめ、さまざまな菓子製品が商品化されています。



### ワイン、果実酒

道内各地域から分離した酵母の特性に関する研究を行い、分離した酵母と道産ブドウを原料としたワインづくりなど果実酒の研究や技術支援を行っています。



### ヨーグルトペースト

ヨーグルト本来の白色と風味を持ち、食感がなめらかな新しい食品素材を開発しました。冷凍保存が可能で、洋菓子など幅広い用途に利用可能な素材として商品化されています。

## 食品加工研究センターが研究開発した主な特許

- 新規な乳酸菌（商標：HOKKAIDO株）とそれを用いて得られる発酵豆乳およびその製造方法（第3925502号）
- 醸造酢およびその製造方法（第4104080号）
- 動物用生菌剤、飼料組成物、及びこれらの使用方法（第4997500号）
- 発酵乳ペーストおよびその製造方法（第5354560号）

## 技術支援

食品加工研究センターでは、北海道内で食品加工を行う企業や団体に対し、様々な技術支援を行っています。お気軽にご相談ください。

### ■技術相談・指導について

企業などの商品・技術の開発や課題解決に関する相談を電話、Eメール、面談でお受けします。また、ご要望により、企業などの現地へ研究職員を派遣します。

#### ▼技術指導



### ■依頼試験・分析について

企業などの依頼による試験・分析を行います。主な試験・分析項目及び料金についてはホームページに記載しています。

#### ▼依頼試験



### ■設備使用について

加工機械、測定機器、検査機器などを開放しています。機器の使用に際しては、研究職員が使用方法の説明を行います。主な設備・機器などの利用料金はホームページに記載しています。

#### ▼設備使用（測定機器）



左上：ガスクロマトグラフ質量分析計 右上：味認識システム  
左下：におい識別装置 右下：粒度径分布測定装置

### ■研修者の受け入れ

食品加工技術などの知識や技能の習得を目的に、企業、市町村、団体及び大学などの技術者を研修者として受け入れています。

### ■インキュベーション施設の貸与

新製品の開発や新たに事業展開に取り組む北海道内の企業や団体などに対し、インキュベーション施設を貸与し、研究開発に必要な技術相談、機器、設備使用などの支援を行います。

#### ▼設備使用（加工機器）



左上：遠心式薄膜真空蒸発装置 右上：ドウコンディショナー  
左下：レトルト殺菌機 右下：真空凍結乾燥機

#### お問い合わせ先

食品技術支援グループ  
011-387-4132  
E-mail: food-shien@hro.or.jp

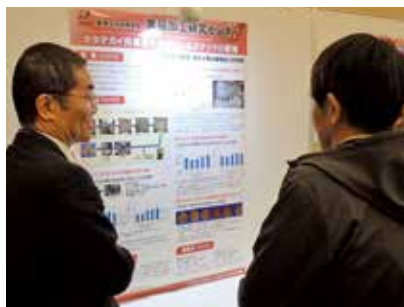
## ■研究成果発表会

食品加工研究センターをはじめ、連携する研究機関の食関連の研究成果について、広く皆様に紹介するため「研究成果発表会」を毎年開催しています。

▼口頭発表



▼ポスター発表



## ■移動食品加工研究センター

技術力の向上など、食関連産業の振興に向けて、北海道内各地域で「移動食品加工研究センター」を開催し、研究成果の紹介・普及や技術相談を行っています。

## ■技術講習会・セミナー

食品加工研究センター内や北海道内各地域で、食品の製造技術、品質管理、工場の衛生管理など食品加工に関する技術情報について、当センター研究職員や外部講師による講習会やセミナーを開催しています。

## ■ホームページ

食品加工研究センターの研究成果・技術支援などの活動内容や、技術情報などを掲載しています。また、これまで刊行した事業報告・事業計画、食品加工研究センター研究報告、成果事例集の全文を掲載しています。

### ホームページアドレス

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

## ■facebook・メールマガジン

facebookページやメールマガジンで、食品加工研究センターの研究成果に加え、当センターのホームページとリンクさせ、講習会開催情報や詳細な技術情報などを提供しています。

### facebook ページ

<https://www.facebook.com/syokkaken>

▼移動食加研



▼技術講習会



▼ホームページ



▼facebook



▼メールマガジン



## ■連携

### ●他機関との連携について

大学、国立研究開発法人、地域食品加工技術センター、金融機関、市町村、経営支援機関などと連携し、企業などの実用化・事業化を支援しています。

### ●試作実証機能の整備について

平成27年3月に北海道立総合研究機構は、食品衛生法上の施設基準に適合する試作実証施設を食品加工研究センターに設けました。本施設を活用して、北海道立総合研究機構の各研究機関や企業などが連携して食関連研究を効果的、効率的に進めるとともに、食関連産業への技術移転の効率化と商品開発等に向けた技術支援を推し進めることとしています。

▼そうざい・飲料試作室における試作



▼菓子めん類試作室における試作

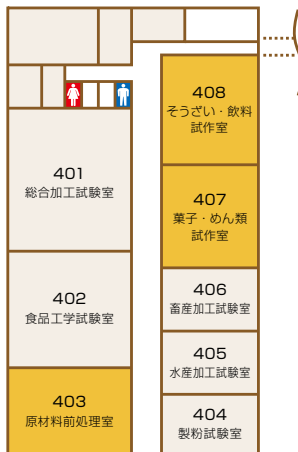


▼機器による試作品の検査

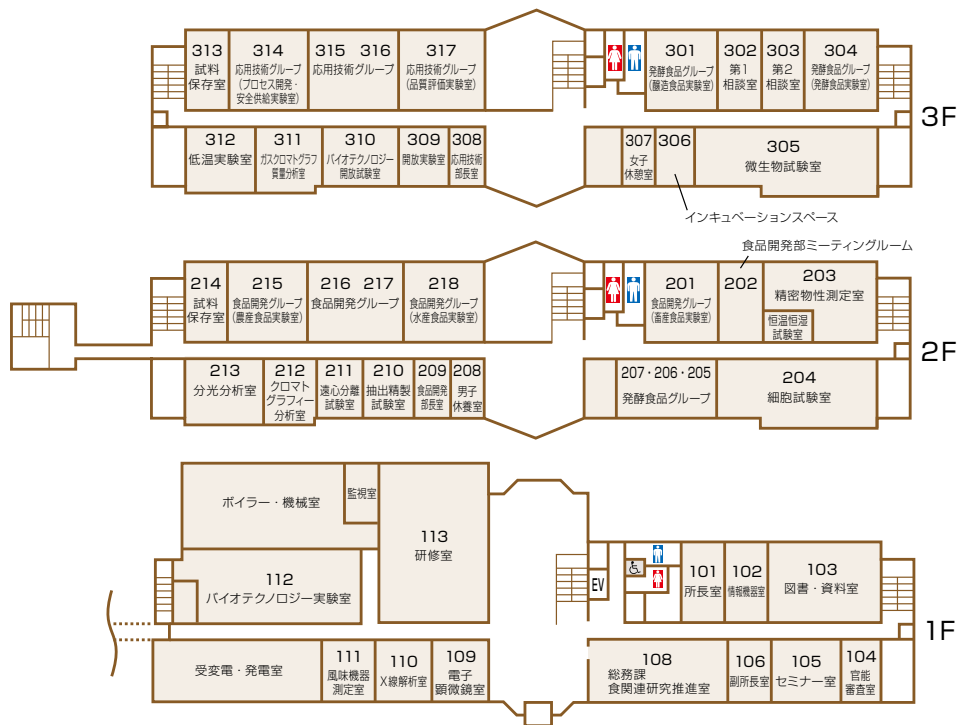


敷地面積	20,000.24m <sup>2</sup>
建物延床面積	5,527.21m <sup>2</sup>
研究棟 鉄筋コンクリート造3階建	4,270.86m <sup>2</sup>
試験棟 鉄筋コンクリート造1階建	1,114.49m <sup>2</sup>
その他	141.86m <sup>2</sup>

### 試験棟 TESTING WING



### 研究棟 RESEARCH WING





## 交通案内



地方独立行政法人  
**北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部**  
**食品加工研究センター**

〒069-0836 北海道江別市文京台緑町589番地4  
TEL 011-387-4111 (代)  
FAX 011-387-4664  
<http://www.hro.or.jp/list/industrial/research/food/index.html>

「JR大森駅」南口 下車 徒歩約15分

「JR/地下鉄新さっぽろ駅」からバス利用

JRバス:大森団地線「道立図書館前」下車、徒歩10分  
江別線「大森駅南口」下車、徒歩15分  
文京台線(循環)「文京台南町中央」下車、徒歩3分  
文京台線(循環)「教育研究所前」下車、徒歩4分