



道総研【食品科学】分野 研究職に関心をお持ちの皆様

■道総研には幅広い専門分野での活躍フィールドがあります
食品・食物関連（食品加工、水産加工等）を専攻されている
皆様のご参加をお待ちしています！
詳しくは【道総研 業務説明会】で！

食品加工分野



骨まで食べられる水産加工品の開発 （「こつばくつ」製法）

魚の骨を除く手間は魚離れを招く原因となっていることから、レトルト加熱により魚骨を軟らかくしつつ、加熱により魚肉が硬くなるのを抑制した加工技術を開発。食べる手間がかかっていたニシンで製品化し、異なる魚でも製品開発が広がっています。



植物性乳酸菌の発見と 加工食品への応用

整腸作用など健康機能が期待できる植物性乳酸菌HOKKAIDO株を道内発酵食品の中から発見しました。この乳酸菌を使用した生乳ヨーグルトなど健康食品が商品化されています。



小豆粉の利用技術

小豆の新しい用途開発を目的に、小豆を製粉する技術及び粉としての利用方法について研究開発を行い、ロールケーキなど洋菓子に応用しました。

●食品加工研究センター（江別市）

食品加工に関する技術力の向上や製品の高付加価値化などの研究開発と、企業等が実施する商品開発などへの技術支援を行っています。



📄最近の主な研究開発

北海道産農産物を活用したロングライフチルド食品の製造技術開発（食品加工研究センター、中央農業試験場 R3～R5）

道内食品産業の振興のため、おいしさと保存性を兼ね備え、冷蔵で90日間保存可能なロングライフチルド(LLC)食品の製造技術を開発します。

冷凍における生菓子の物性変化の把握と要因の解析（食品加工研究センター R2～R4）

冷凍保存した生菓子の食感(テクスチャー)に関する研究を行い、食感を損なわない冷凍保存技術の開発を行います。



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 所在地：江別市文京台緑町589番地4

