

令和6年度
道総研オンライン
採用説明会
〈食品科学〉

食品加工研究センター
食品開発部 食品開発グループ

2025年3月8日(土)

食品加工研究センターについて

産業技術環境研究本部

しよっかけん
略して「食加研」

ものづくり支援センター

工業試験場

食品加工研究センター

エネルギー・環境・地質研究所



総務課

食関連推進室

食品開発部

応用技術部

食関連調整G

食品技術支援G

食品開発G

発酵食品G

応用技術G

研究の企画・調整、内外の連携、試作実証

技術の相談・指導・普及、技術支援

農水産物の加工・保蔵技術

バイオ・微生物利用技術、発酵・醸造食品

食品の品質評価、装置・製造プロセス、安全供給

所長

副所長

全体:35名

研究:28名

行政:7名

(兼務研究参事を除く)

研究参事(農産物)兼務(中央農業試験場、加工利用部長)

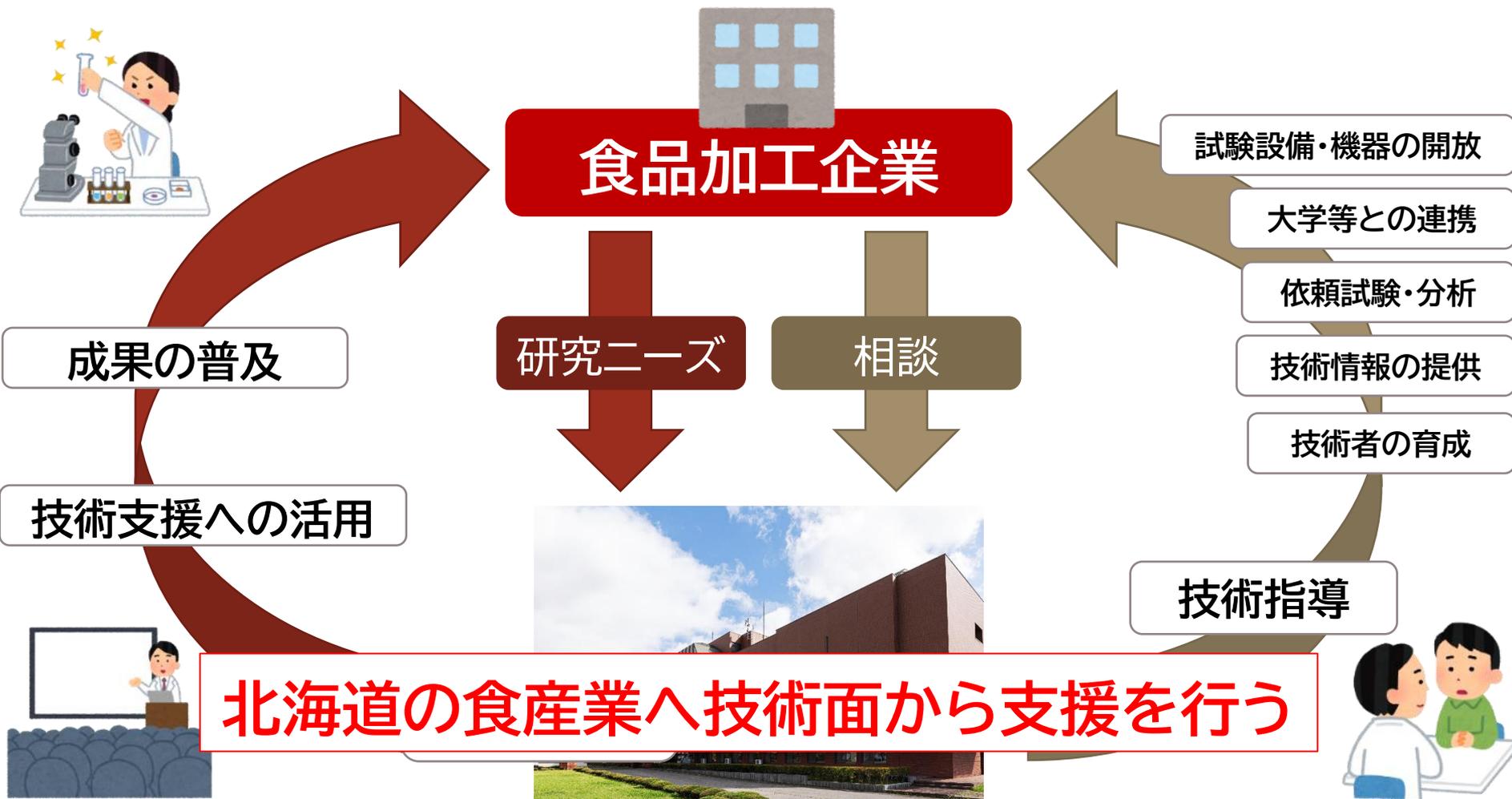
研究参事(水産物)兼務(中央水産試験場、釧路水産試験場、網走水産試験場の各加工利用部長)

研究開発

食品加工、品質管理に関する研究開発、
産学官金との共同研究に取り組んでいます

技術支援

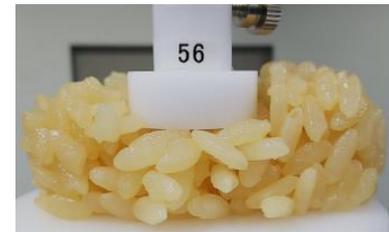
北海道内で食品加工を行う企業や団体に対し、
様々な技術支援を行っています



これまで担当した研究課題

1年目(R5)

- ・ セミハードチーズの熟成促進条件の解明 (R3-5)
- ・ 道内チーズ製造施設と連携したご当地チーズスターターの性能・効果実証試験 (R3-5外部資金)
- ・ 冷燻製品製造工程における品質制御手法の開発 (R4-6)



2年目(R6)

- ・ 冷燻製品製造工程における品質制御手法の開発 (R4-6)
- ・ 冷凍すし飯の食感低下に関する客観的評価法の開発 (R6-7)
- ・ 道産プルーンの新たな加工利用体系の構築 (R6職員研究奨励)
- ・ チーズ製造における新規国産メインスターターと乳酸菌P-17株の併用効果 (R6-7外部資金)
- ・ 小工房に実装可能なセミハードチーズの食感制御技術の開発 (R6-8)

1日の流れ

車で通勤

- 8:30 ● 始業
- 9:00 ● メール対応
- 10:00 ● 実験
- 12:00 ● 昼食
- 13:00 ● 実験、データ整理
- 16:00 ● 実験ノート整理、提出書類の作成
- 17:15 ● 退勤・子供のお迎え

フレックスタイムでの勤務も可能！
(コアタイム 10:00-15:00)

設備 - 加工機器



設備 - 分析機器



FTIRワイン分析計



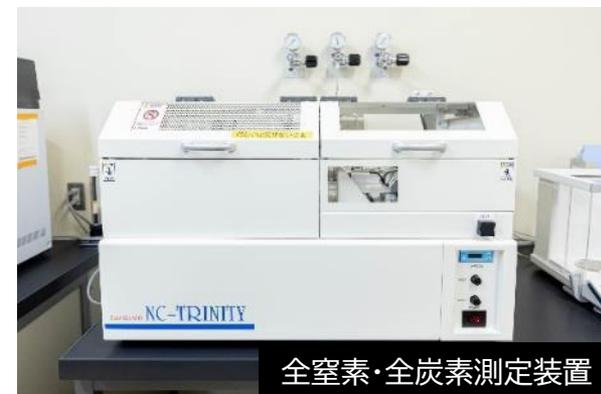
超高速液体クロマトグラフィー



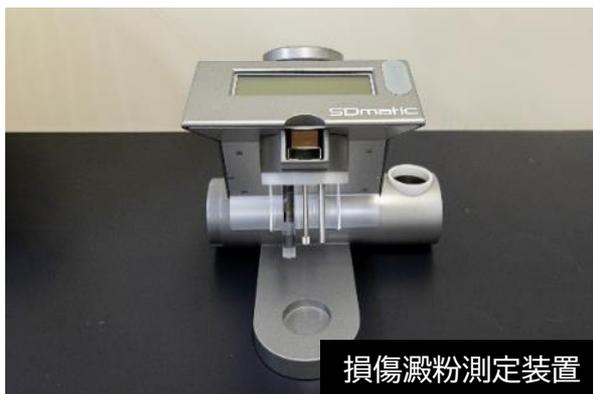
デジタルマイクロスコープ



クリープメーター



全窒素・全炭素測定装置



損傷澱粉測定装置



アミノ酸自動分析装置

研究成果の紹介

魚醤油



乳酸菌「HOKKAIDO株」



発酵乳製品



ワイン、果実酒



ファストフィッシュ



「ゆきぴりか」大豆加工品



ヨーグルトペースト



チルドポテト



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)

研修制度

専門研修Ⅱ

令和5年度第1回ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会

@一般財団法人蔵王酪農センター(宮城県蔵王町)(2023/7/17-20)

- ・ 講義 製造工程、衛生管理、包装資材 など
- ・ 製造実習 ゴーダ・モッツァレラ

