

東京都立食品技術センター *だより* *Tokyo Metropolitan Food Technology Research Center* *Newsletter*

No.2 平成 19 年 3 月 12 日

Contents

食品技術センターの各種支援事業
今後の催し物・イベント情報

食品技術センターの各種支援事業



講演会（毎年 春・秋開催）



技術者研修会（毎年 4 回開催）



食の市（毎年 秋開催：写真）
農林水産振興財団フェア（毎年 秋開催）

この他に、技術相談、現地支援、食品技術アドバイザーの派遣なども行っております。
皆さまのご利用、ご参加をお待ちしておりますのでお気軽にお問い合わせください。

食品技術センターの各種支援事業

東京都立食品技術センターは、都内の中小食品企業の振興に寄与することを目的として平成2年に設立され、今年で17年目を迎えます。小規模な組織ではありますが、蓄積した研究成果をもとに、技術相談をはじめ幅広い技術支援事業に取り組んでいます。今回は、技術支援事業である開放試験室、依頼試験、技術者研修会、業種別研究会の利用及び活動状況等をご紹介します。

開放試験室

自社の試験研究設備を持たない企業の皆様に様々な試験を行なっていただけるように、分析機器類を備えた開放試験室を設置しております(有料・要予約)。生菌数・カビ・酵母数・大腸菌群などの微生物試験、粘度・糖度・pH・色調などの物性測定、分光光度計を用いた比色定量などが可能です。

設置している機器

赤外水分計・分光光度計・色差計・B型粘度計・pHメーター・高圧滅菌器・乾熱滅菌器・恒温器・クリーンブース・粉砕機・減圧乾燥機・濃度計・電子はかり



技術者研修会

微生物実験の基本的操作や現場で手軽に行える衛生管理に関する簡易測定法などをテーマに、年間4回の技術者研修会を開催しています(有料)。実習を伴うために、受講人数を限定させていただき、応募多数の場合はご応募された方々の中から選考の上、受講者を決定させて頂いております。今後も、講義・実習の更なる充実に努めてまいります。

食品の微生物検査：2回

食品の製造工程における汚染の簡易検査法：2回



業種別研究会・創業支援研究会

都内には製麺、ソース、漬物、豆腐、味噌、納豆、菓子、水産練り製品など多くの業種別の事業主団体があります。当センターでは各団体と「業種別研究会」を設置しており、新製品開発に関する検討、研究成果の普及、外部講師を招いての研修会などを実施しています。これら研究会の成果の一例をみますと、ソース組合と共同開発した『生ソース』、水産練り製品の組合と共同開発した『東京揚げ』の製品化などがあります。また、設置している各種の「創業支援研究会」のうち、三宅島の復興を目指した女性グループが設置した「三宅島食品加工研究会」では、帰島後の産業起しを目的に伝承的な漬物や佃煮などの土産物の製品化に向けた技術支援を行いました。



食品技術アドバイザー制度

新製品開発、工程管理、衛生管理などでお悩みはございませんか？

そのようなお悩みにお応えするために、東京都に登録された「食品技術アドバイザー」が企業（工場など）に出向き、実際の現場で問題解決のお手伝いをいたします。この事業による成果はすべて企業に帰属しますし、その内容に関する秘密はお守りします。都内の中小食品メーカーであればどなたでも申し込むことができます。1社当たり原則5回を上限にご利用いただけます。企業の皆さまにご負担いただく料金は1回につき11,200円です。

現在登録いただいているアドバイザーとその分野は表のとおりです。（敬称略）

氏名	専門業種・指導分野
大形 進	食品包装技術・保存技術
小杉直輝	冷凍食品・工場診断
佐々木正興	食品醸造・成分分析
佐藤正忠	鮮度保持・品質保持
高士昌憲	食品工場建設・生産施設企画
竹内鐸也	調味料・果実加工・香料関連
林 秀史	I S O品質・環境システム
三島博文	食品衛生関連・H A C C P関連
中井利雄	水産練製品・加熱殺菌関連

依頼試験

食品工業用原材料および加工食品等に関する成分分析や微生物検査などの試験をお受けしております（有料）。品質管理や衛生管理などにご活用ください。

お申し込み希望の際はあらかじめ、お電話、FAX、電子メール等により、試験内容、試験に要する期間、料金、検査試料の受渡方法等をご確認ください。事前のご相談がない場合には、検査試料をお持ちいただいても、受付できない場合がございます。一般的な試験項目では、2～4週間程度の試験期間をいただいております。内容によりましては、さらに期間を要する場合もございます。

受託事業

技術相談や依頼試験などで対応が困難な技術的課題につきましては、有料の調査、研究、試験、特別技術指導により対応させていただきます。

これまでの実施課題一例

- ・ 果実類及び海産物の微生物検査技術の習得
- ・ 微生物の免疫修飾作用の解析
- ・ 小麦タンパク質可溶性画分の製パンへの利用の検討
- ・ 鶏肉の栄養成分の分析技術の指導

共同開発試験

新製品や新技術開発などの技術的課題を効率的に解決し、相互の技術力の向上を図るために、食品企業や大学等と共同開発研究を実施しております。

これまでの実施課題一例

- ・ テンペ製造用スターターの開発
- ・ 味噌から分離した細菌の性状解析

