

高知県工業技術センターだより

▶ 加工・分析機器をご活用ください 食品開発課

食品開発課では各種の加工機器や分析機器を揃え、県内食品関連事業者の製品開発や品質管理に関する技術的なサポートを行っています。それら機器は実際に事業者の方がご利用いただけます。利用目的は製品開発のための試作や開発製品の評価、導入検討機器のテスト、クレーム対応など様々です。今回は食品の急速凍結機をご紹介します。

食品の急速凍結試験

急速凍結とは、氷が大きく成長する温度帯を速やかに通過させる凍結方法のことです。

当センターには空気式（ブラスト式）と液体式（ブライン式）の2つの方式の急速凍結機（写真1）があります。近年、食品の冷凍技術として急速凍結が注目されており、当センターでも昨年度は29件の利用がありました。（令和3年度比の約2倍以上）

写真2は市販のゼリーを家庭用冷蔵庫にて緩慢凍結したものと急速凍結したものです。緩慢凍結と急速凍結を比較すると、急速凍結のものはどちらもゼリー全体に均質な氷が生成し、緩慢凍結のような色むらがありませんでした。空気式と液体式では得意とする食品が異なりますが、センターの機器を使ってそれらの違いや食品との相性などを実際に比べていただけます。



写真1 急速凍結機（左：空気式 右：液体式）



写真2 凍結後の状態（市販ゼリー）

その他にも、食品開発課では、真空包装や缶詰などの包装機器、レトルト殺菌装置、乾燥機など各種加工機器を備えています。これら機器を用いて昨年度は日本酒、レトルト食品、漬物、調味料、農産物の一次加工品などの製品化を支援しました。試してみたいことやお困りのことがございましたら、食品開発課までお気軽にお問い合わせください。

▶食のプラットフォームの研修を開催予定 食品開発課

食のプラットフォームは、高知県産業振興推進部 地産地消・外商課が主体となって実施している事業です。県内の食品事業者を中心に、ものづくり系企業、生産者、大学などが参画して、商品開発や販路開拓などにつなぐ、交流や学びの場をつくり、高知県の地産外商をサポートしています。

食品開発課はこの事業と連携して、味の数値化や自主検査に関するセミナーや集中講座を行ってきました。令和5年度は対面で下記4回の開催を予定しています。

地産外商に向けた食品開発勉強会 タイトルと日程

令和5年6月30日(金) 15:00~16:45	サステナブル「HACCP」で地産外商スタート ～SDGsへの対応とDXの活用を一步進める～
令和5年7月28日(金) 15:00~16:45	「機能性表示」だけではないフードバリューアップ ～食材を科学的に見極めて付加価値を高める～
令和5年8月31日(木) 15:00~16:45	プラクティカル「栄養成分表示」&「賞味期限設定」 ～賞味期限の延長でフードロスを削減する～
令和5年9月29日(金) 15:00~16:45	「おいしさの見える化」でつかむ消費者インサイト ～「味の数値化」で強み弱みを見極めてマーケティングに活かす～

いずれの勉強会も参加は無料です。

食のプラットフォームのホームページか、メールに必要事項を記載してお申し込みください。

メールアドレス：hironori_moriyama@ken3.pref.kochi.lg.jp (@を半角に変換してください)

必要事項：(1) 団体名、(2) お名前、(3) 電話番号、(4) FAX 番号、(5) メールアドレス

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15



高知県工業技術センター
Kochi Prefectural Industrial Technology Center