

# 栃木県産業技術センター 食品試作開発支援拠点

食品関連企業等における新商品開発や既存商品の品質向上を、技術開発から、試作品の加工、製品の分析・評価等まで、一貫して支援する拠点を開設します。機能性食品や品質保持技術の開発などに活用できるほか、市場調査を目的とした試験販売等を行う食品製造も可能です。

## <主な施設・機器> 全ての施設・機器は平成30年4月から供用開始

### 試作

#### ■ 高温高圧レトルト殺菌機



写真提供：(株)サムソン

高温高圧で食品を殺菌できます。賞味期限を飛躍的に伸ばせます。

#### ■ 急速冷凍装置



写真提供：古賀産業(株)

食材、商品を急速に凍結しダメージを抑えた冷凍が可能です。

### 分析

#### ■ 脂肪酸分析システム



写真提供：(株)島津製作所

食品中の機能性脂肪酸や香気成分が分析できます。

#### ■ 窒素・タンパク質測定装置



写真提供：(株)住化分析センター

迅速なタンパク質分析ができます。栄養成分表示に活用できます。

### 評価

#### ■ 食品保存試験室



イメージ

各種温度、湿度、光照射の条件での保存試験が行えます。

#### ■ 食品官能試験室(個室型)



写真提供：東京都立産業技術研究センター

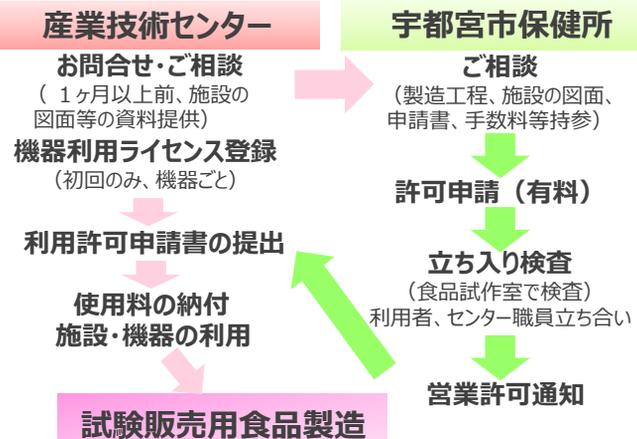
明るさを調節できる独立した評価ブースで、官能評価が行えます。

## <施設見取図(本所 第3実験棟)>



## <試験販売用食品製造までの流れ>

宇都宮市保健所の営業許可を取得する必要があります。



### お問い合わせ先

栃木県産業技術センター食品技術部  
〒321-3226 宇都宮市ゆいの杜1丁目5番20号  
TEL : 028-670-3398 FAX : 028-667-9430  
Mail : sangise-sougou@pref.tochigi.lg.jp  
URL : <http://www.iri.pref.tochigi.lg.jp>