

# 最近の研究紹介

宮崎県食品開発センターは、県内の農林水産物を加工した食品や発酵食品に関する研究開発などを行っています。

## 県単独予算研究

- 食品のおいしさ評価を支える基盤技術開発
- 官能評価による県産漬物の品質評価技術に関する研究
- 県産果樹を中心とした高付加価値加工品のための技術開発に関する研究
- 県産果樹を中心とした健康増進寄与に関する研究
- 畜産副生物を活用した食品素材の開発
- 本格焼酎の酒質の解析と向上に関する研究
- 耐塩性乳酸菌の醤油醸造への応用
- 発酵食品製造における麹菌の関与について
- 食品廃棄物を用いた機能性成分含有飼料の製造及び家畜への給餌に関する研究

## 外部資金研究・実用化事例

- ブルーベリー葉および緑茶葉を用いたブレンド粉末素材の開発
- 官能評価による野菜チップスの品質特性比較
- フード・オープンラボを活用した新商品の開発
- クラフトビールを中心とした持続的な地域農業モデルの構築と波及
- 麹菌発酵乳飲料の機能性探索及び新商品開発
- 芋焼酎と県産果実等を用いたスピリッツ及びリキュールの開発
- 平成宮崎酵母による焼酎醸造技術



有機緑茶葉+ブルーベリー葉茶粉末



「きのこのオイルソース、  
トマトソース、ティップソース」



官能評価と機器分析を組み合わせたおいしさ評価



平成宮崎酵母による焼酎醸造技術

## 食品に関する相談・技術指導、依頼試験・設備利用、研修受入等の支援業務を行っています

### 食品に関する相談・技術指導

新製品開発や技術改善等の技術的課題について、センターの職員がアドバイス・技術指導・資料提供等を行います。



食品加工実習の様子

### 依頼試験・設備利用

食品の成分分析、混入異物等の分析、放射線量測定などを行っています。機器・施設も貸し出しています。



機能性成分の分析などで使用するLC-MS/MS

### 焼酎酵母の分譲

当センターで開発された宮崎酵母及び平成宮崎酵母など4種の酵母分譲を行っています。

### 研修生受入れ・講師派遣

専門技術習得に関する研修生の受入れや講師派遣を行っています

### おいしさ・リサーチラボでの官能評価受託研究 (R2年度開始)

ヒトが食品の風味、食感、香り等を五感で感じ取って評価する官能評価を「QDA法」という手法を用いています。

