大隅加工技術研究センターの事業体系

～ 技術を生み出し，人を育てる ～

研究・開発

◆ 加工技術

● 機能性成分等を保持した加工技術等

真空フライヤー等を活用した研究・開発

（野菜スナック）

◆ 高品質殺菌技術

● 品質に影響しない新たな殺菌技術等

小型高圧処理装置等を活用した研究・開発

（品質保持期限の延伸）

◆ 流通貯蔵技術

● 長期保蔵，長距離輸送鮮度保持技術等

CA貯蔵庫等を活用した研究・開発

（海外輸出など長距離輸送への対応）

【 研究・開発の進め方 】

● 企業や大学等との共同研究を推進

● 工業技術センターや水産技術開発センターとの研究・開発等における連携を強化

施設の開放

◆ 加工ライン実験施設

● 一次加工品の試作が可能な機器をライン化し設置
原料ベース300kg/日（試作品の試験販売も可能）

【高度な衛生管理の下での加工 】

◆ 加工開発実験施設

● 一次加工品や高次加工品の開発が可能な多種の機器を組み合わせられるよう設置
原料ベース10kg/日（試作品の試験販売も可能）

◆ 企画・支援施設（品質検査）

● 加工品の品質検査・成分分析に必要な機器を配置

【 加工機器等のトライアル 】

● メーカー等が新たに開発した加工機器等の展示，試験的操作・利用

企画・支援

◆ ワンストップサービス

● 総合相談窓口の設置，巡回相談会の開催等

◆ 技術指導

● 加工機器や品質検査機器の使用方法等の指導等

（気流式粉砕機）

（非破壊分析機）

◆ マッチング

● 個別訪問によるニーズ情報の収集・発信等

実需者

食品加工事業者等

● 商談会・展示会機会の提供等

◆ 人材育成

● 各種研修会の開催，研修生の受け入れ等

◆ ネットワーク

● 利用者や各種団体との加工等に関する情報の受・発信，連携等