

共同研究及び技術指導等により開発された商品の一部（平成29年～令和元年）

キンカンのフリーズドライ
(南さつま市)枝豆のフリーズドライ
(指宿市)サツマイモでん粉の
パール状加工品
(鹿屋市)サツマイモでん粉を
使用したグミ様食品
(鹿児島市)パレイシヨの
真空フライ
(伊佐市)ブリ大根雑炊の
フリーズドライ
(鹿児島市)みかん果汁の
フリーズドライ
(いちき串木野市)紫ヤマモの
フリーズドライ
(曾於市)さくらげの粉末
(霧島市)県産農産物を
使ったスパイス
(鹿屋市)大麦パウダー
(鹿児島市)麹菌を使った発酵茶
(鹿児島市)麹菌を使った発酵茶
(南九州市)冷凍塩ゆで落花生
(鹿屋市)

施設概要

- 敷地面積 / 14,734㎡
- 加工ライン実験施設 / 鉄骨造 1,713㎡
- 加工開発実験施設 / 鉄骨造 1,256㎡
- 流通技術実証施設 / 鉄骨造 480㎡
- 企画・支援施設 / RC造 1,508㎡



お問合せ先

鹿児島県 大隅加工技術研究センター

〒893-1601 鹿児島県鹿屋市串良町細山田4938

TEL 0994-31-0311 FAX 0994-31-0319

E-mail: kagikan@pref.kagoshima.lg.jp

http://www.oosumi-kakou.com/



技術を生み出し、人を育てる 大隅加工技術研究センター

Kagoshima Prefectural Osumi Food Technology Development Center



大隅加工技術研究センターは、
素材提供型の農業から一次加工等による高付
加価値型農業の展開を図るため、新たな加工・
流通技術の研究・開発を行うとともに、加工事
業者等による加工品の試作・研究・開発や販路
拡大等を支援する施設です



研究・開発

研究・開発の3本柱

分析・評価技術

◆安心・安全を確保するための分析・評価技術の開発

- ① 青果物及び加工食品の成分等の分析・評価技術の開発
- ② 県産食品素材の理化学特性のデータベース化

加工技術

◆競争力のある付加価値の高い革新的加工技術の開発

- ① 県産農産物等の特性を生かした加工技術の開発
- ② 低・未利用資源を生かした加工技術の開発

貯蔵・流通技術

◆市場拡大に向けた高品位貯蔵・流通技術の開発

- ① 加工・業務用を含めた県産農産物の安定供給を可能とする貯蔵技術の開発
- ② 輸出を含めた長距離輸送を可能とする流通技術の開発



マンゴーピューレ、パッションフルーツ果汁の成形乾燥技術



ミニトマトのリコペン含有量を増やす貯蔵技術



サツマイモでん粉の食品用途拡大に向けた技術



カボチャの機能性成分を保持するフライ技術



多量のキャベツの予冷技術

研究成果〔研究シーズ〕

実用化情報

カボチャの機能性成分を保持する真空フライ製品の製造技術	1,5-アンヒドロフルクトース(AF)の食品への利用による日持ち向上
真空凍結乾燥技術によるマンゴーピューレ、パッションフルーツ果汁の成形技術	サツマイモ品種「こなみずき」でん粉のグミ様食品への利用技術
キンカンの真空凍結乾燥品の高品質製造技術	鉄コンテナに収穫されたキャベツの予冷における差圧通風装置の利用
中高圧処理後に熱殺菌を組み合わせた食品中の芽胞の殺菌方法	エチレン暴露で発生するオクラの品質劣化の症状
酵素を利用したタンカン加工品の製造技術	5℃暴露で発生するオクラの低温障害の症状
湛水栽培サトイモの親いもの特性と加工利用	※実用化情報: 農業者や食品加工・流通事業者等にとって直ちに利用可能な新技術であり、現場での実用化が期待される情報

基礎情報

高圧処理で非加熱殺菌したタンカン果汁の品質及び保存性の評価	収穫後青果物への灰色かび病菌接種に対する酸性電解水気化噴霧処理の防除効果
過熱水蒸気の加熱処理によるパレイショー一次加工品の品質向上	低温下でのCA貯蔵がミニトマトのリコペンの生成に及ぼす影響
サツマイモ新規系統の低温糊化性でん粉の特性評価と多様性	20日間の海上輸送を想定した鹿児島県産青果物の品目特性一覽
てん茶の保存条件が香氣成分に及ぼす影響	※基礎情報: 新しい知見があり、今後の研究及び行政施策策定等の基礎・基盤となる情報。今後の研究の積み重ねにより実用化情報となりうる情報

施設の開放

加工ライン 実験施設

一次加工品の試作（原料ベース300kg/日）が可能な機器をライン化して設置



加工開発 実験施設

一次加工品や高次加工品の試作（原料ベース10kg/日）が可能な機器を設置



企画・支援 施設

加工品等の品質検査・成分分析が可能な機器を設置



主な機器



多機能野菜細断機



真空凍結乾燥機



ダブルドラムドライヤー



真空フライヤー



水分活性測定装置

加工技術等の相談の流れ

- ・お問合せ（電話）
- ・相談エントリーシートの提出
- ・相談日（内容の詳細等についての聞き取り等や試作の際の打合せ）
- ・施設使用申請書の提出
- ・使用料の納入
- ・試作の実施（施設使用）

※相談や施設使用の状況により、お問合せから相談日または試作（施設使用）日まで、時間がかかります。少なくとも1～2か月程度の時間的な余裕を持ってご連絡ください。

【施設使用状況】

年度	使用件数
H29	225
H30	329
R1	267

企画・支援

ワンストップ サービス

- 加工技術や販路拡大等の各種相談に対応する総合相談窓口を設置

マーケティング

- 食品加工事業者連携推進員等による商品開発や、販路拡大等を支援

人材育成

- 食のプロデューサー育成セミナー（国家認定制度「食Pro.」のレベル1・2の段位取得が可能）や食品加工技術セミナー等を開催

ネットワーク

- 利用者ネットワーク会員を随時募集
- メルマガにより商談会・展示会等の情報を提供



食品加工技術セミナー



食のプロデューサー育成セミナー