

大隅加工技術研究センターの事業体系～加工による付加価値の向上～

～ シーズからニーズへ ～

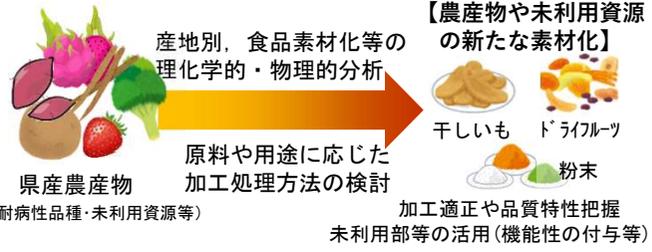
～ シーズとニーズの架け橋へ ～

～ 産地の課題をカタチ(商品)に ～

研究・開発

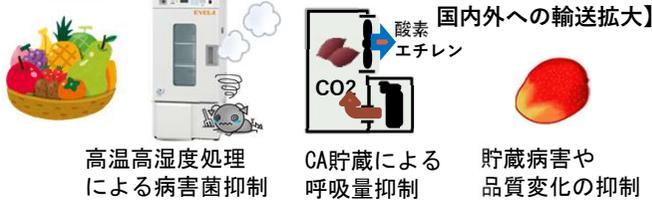
◆ 農産物加工技術

- 新たな用途開発, 素材化に向けた加工技術開発



◆ 貯蔵・流通技術

- 長距離輸送・貯蔵に向けた鮮度保持技術の開発



◆ 加工・業務用野菜栽培技術

- 加工・業務用野菜に関する栽培技術の開発



【研究・開発の進め方】

- 企業や大学等との共同研究を推進
- 農業開発総合センター等との研究・開発等における連携を強化



企画・支援

◆ 相談・技術指導

- 加工技術や品質評価等の各種相談に対応する総合相談窓口を設置
- 加工機器や品質検査機器の使用方法等の指導等



◆ 研修

- 食品加工等に関する各種研修会を開催
- 商品開発支援や研究成果の発表会の開催

◆ 情報収集・発信・広報

- 個別訪問によるニーズ情報の収集・発信等



- 商談会・展示会機会の提供等



- 利用者ネットワーク会員に食品加工関連の情報等をメールマガジンで配信
- センター施設の見学を受け入れ

ニーズの収集と深掘

シーズの提案

ニーズの収集と抽出

シーズの移転

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

