

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27年～令和5年）



オクラの乾燥粉末（指宿市）
 きくらげの乾燥粉末（霧島市）
 冷凍塩ゆで落花生（鹿屋市）
 パレイショの真空フライ（伊佐市）
 さつまいもの真空フライ（鹿屋市）
 さつまいもでん粉を使用した加工品ベビーフード（鹿児島市）
 レトルト串だんご（薩摩川内市市）



桜島大根のフリーズドライ（鹿児島市）
 キンカンフリーズドライ（南さつま市）
 スライスみかんのフリーズドライ（いちろぎ串木野市）
 紫ヤマモのフリーズドライ（曽於市）
 甘酒のフリーズドライ（伊佐市）
 いちごのフリーズドライ（志布志市）



緑茶・ほうじ茶飲料のフリーズドライ（左：南九州市 右：鹿児島市）
 麹菌を使った発酵茶（左：鹿児島市 中央：南九州市 右：西之表市）

施設概要

- 敷地面積 / 41,787.12㎡
- 加工ライン実験施設 / 鉄骨造 1,713.40㎡
- 加工開発実験施設 / 鉄骨造 1,256.15㎡
- 流通技術実証施設 / 鉄骨造 480.00㎡
- 企画・支援施設 / RC造 1,508.75㎡
- 栽培部門関係付帯施設 3,633.11㎡

※ 平成27年(2015年)4月開設
令和6年(2024年)4月より栽培部門の機能集約



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では、鹿児島県産農産物の付加価値向上に向けた栽培・加工・流通技術の研究・開発に取り組んでいるほか、施設の開放などにより食品事業者等が自ら行う加工品開発の支援等を行っています。



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/



研究・開発

研究・開発の3本柱

加工技術

- ◆新たな価値を生み出す県産農産物の食品素材化技術の開発
- ◆地域農業と食品産業の多様なニーズに対応する加工技術の開発

- ① 新用途開発のための加工適性評価、新素材化に向けた技術開発
- ② 未利用資源を生かした食品加工技術の開発
- ③ 食品加工事業者等のブラッシュアップ加工品製造技術の開発



マッシュ状 ペースト状
高速せん断による物性の改変
(左:無処理, 右:高速せん断処理)



ペーストを添加したベーグルと乾麺
(左:小麦粉のみ, 右:ペースト添加)

貯蔵・流通技術

- ◆県産農産物のブランド力向上に向けた流通貯蔵・評価技術の開発

- ① 長期輸送・貯蔵に向けた鮮度保持技術の開発
- ② 新たな価値を創出する品質制御技術の開発



1か月間冷凍貯蔵したいもの焼きもち
コンベクションオープン(凍結したままの焼成)

栽培技術

- ◆野菜の稼ぐ力を創出する新たな生産技術の開発と付加価値向上
- ◆新規需要を創出する加工・業務用野菜の生産技術の開発

- ① 新たな需要に対する生産技術の開発(加工用ニンジン等)
- ② ブロccoliの全活用に対応する栽培技術の開発 ほか



ベビーフード等に向けた加工用野菜栽培



ブロッコリー茎葉利用

研究成果〔研究シーズ〕

勤務発明による産業財産権(特許)

発明の名称	番号	登録日	発明の名称	番号	登録日
食品の製造方法(さつまいも成形かりんとう製造方法)	6510814	H31.4.12	加熱処理により特性を改変した低温糊化性でん粉	6853558	R3.3.16
上記の他、特許出願中のもの	1件				

技術情報(H27~R4)

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	柑橘果汁フリーズドライ加工品の成型度を高める技術
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型技術	加熱処理による低温糊化性さつまいもでん粉の改質
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(枯草菌)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	さつまいも貯蔵中の乾腐症抑制技術
1,5-アンヒドロフルクトース(AF)の食品利用による日持ち向上	収穫したオクラの品質保持技術
さつまいも品種「こなみずき」でん粉のグミ様食品への利用技術	輸送時におけるさつまいもの腐敗防止技術(軟腐病)
緑茶飲料のフリーズドライ(FD)製造技術 特許出願中	香酸かんきつを品質を保持する技術
「大得季」の高品質ドライフルーツの製造技術	県産米を使用したフリーズドライ粥及び米飯の製造技術
十割そばのインスタント麺製造技術	ばれいしょの品質評価と高次加工品への利用
さつまいも「べにはるか」の規格外等を利用した焼きもちパウダーの製造技術	冷凍による焼きもち用さつまいもの長期貯蔵技術

※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

施設の開放(県内産農産物の付加価値向上)

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

開放施設利用までの一般的な流れ

- ・お問合せ(電話)
 -相談概要の聞き取り
- ・相談エントリーシート の提出
 -面談日の調整
- ・担当職員との面談(加工内容、使用希望機器・日程、試作計画等の聞き取り)
 - ※ リモートによる相談対応も可能
 -試作(施設使用)日の調整
 -利用者ネットワークへの登録
- ・施設使用許可申請書の提出
 -施設使用許可書、納付書の送付
- ・使用料の納入
- ・試作の実施(施設使用)

※ お問合せから施設使用許可までおおむね30日を、施設使用まではおおむね60日を要しますので、必ず間余裕を持ってご相談ください。
※ 試作品の試験販売を行う場合、施設使用許可申請の前に、予め保健所へ営業許可又は営業届出の手続きが必要となります。

〔施設使用状況〕

年度	使用件数
H29	225
H30	329
R1	267
R2	206
R3	154
R4	139
R5	118

企画・支援

相談・技術指導

- 加工技術や品質評価、販路開拓等の各種相談に対応する総合相談窓口を設置
- 食品加工に取り組む方を対象に技術指導を実施



食品加工技術セミナー

研 修

- 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



食のプロデューサー育成セミナー

情報収集・発信・広報

- 食品加工事業者連携推進員が実需者と加工事業者のマッチングによる販路開拓等を支援
- 訪問活動で収集した事業者ニーズを研究にフィードバック
- 利用者ネットワーク会員に食品加工関連情報等を配信
- センター施設見学の受け入れ(1週間前までの申込必要)
- ホームページに施設概要、施設・加工相談手順などを掲載