

報道関係各位

平成29年9月27日
福岡県工業技術センター
九州産業大学

連携協力に関する協定書の締結について

九州産業大学生命科学部と福岡県工業技術センター生物食品研究所は、福岡県の食品産業の振興と人材育成に寄与するため、連携・協力することに合意し、本日協定書を締結しました。

この協定に基づき両者は、食品開発についての情報交換や、設備の相互利用を行うとともに保有する機器を地域の企業に開放し、県内の食品企業との共同開発などによる新製品開発を推進します。
また協力して地域食品産業の人材育成を行います。

福岡県工業技術センター生物食品研究所は、平成26年11月に試作加工機、分析機器を整備した「ふくおか食品開発支援センター」を開設し、福岡県の食品企業の試作開発を支援しています。

九州産業大学生命科学部は、今年度下期、九州の大学では初めてとなる開発商品の量産試作が可能な「食品加工プラント」と、各種の分析機器などを有し最先端の香味計測が可能な「食品開発ラボ」を稼働させ、国内トップレベルの食品開発研究環境において食品開発技術者の育成を目指しています。

このたびの連携協定は、両者の保有する情報・設備を共有し、地域の食品企業と連携することによって、福岡県の食品産業の振興と人材育成に寄与することを目指すものです。

福岡県の食品産業は、事業所数（972社）・従業者数（43,876人）が県内第1位、製造品出荷額（9,041億円）が県内第2位であり福岡県の重要産業です。しかしながら大半が小規模事業者であり、様々な試作加工機や分析機器を自社で整備することは困難です。このたびの連携協定に基づく産学官連携によって、地域の食品企業は二つの研究機関が保有する広範な機器の利用が可能となり、新製品開発力の強化を図ることができま

両機関の機器については別紙をご覧ください。

以上

○本件に関する報道関係のお問い合わせ先

福岡県工業技術センター
生物食品研究所 食品課 野見山
Tel:0942-30-6644
E-mail:snomi@fitc.pref.fukuoka.jp

九州産業大学
総合企画部広報課 山内・塚
Tel:092-673-5013
E-mail:yamauchi@ip.kyusan-u.ac.jp

【別紙】

1. 九州産業大学主要機器



九州産業大学技術 - 食品の香味・おいしさ計測 -

食品開発ラボ・総合機器センター保有の最新機器類

最新の官能評価システム



解析システム

脳科学的計測



脳波装置

最先端の香味計測システム

香り計測装置



コンパクト高感度
プロトン移動反応
TOF質量分析計
(Proton transfer
reaction-time of
flight mass
spectrometer,
PTR-TOF)



Direct analysis in real time-
mass spectrometer (DART-MS)

味計測装置



味覚センサー



九州産業大学技術 - 食品の微生物管理 -

総合機器センター保有の最新機器類

最先端の微生物迅速同定装置



マトリックス支援レーザー脱離イオン化飛行時間型質量分析法
(Matrix-assisted laser desorption/ionization time of flight
mass spectrometry, MALDI-TOF-MS)

2. 福岡県工業技術センター生物食品研究所主要機器

<p>大型凍結乾燥機</p> <p>凍結した食材を真空下で乾燥させる装置。低温での乾燥が可能のため、高品質な乾燥物が得られる。 各種フリーズドライ食品の試作が可能。</p>  <p>950円/hr～</p>	<p>温風乾燥機</p> <p>湿度を制御しながら食材を通風乾燥させる装置。各種果物、野菜、キノコ類、茶葉、海産物(脱塩済み)などの乾燥が可能。</p>  <p>160円/hr～</p>	<p>ロータリーカッター</p> <p>食材を1～3mm程度へ粗粉碎する装置。干し椎茸などの軟質な素材から魚介類の殻・頭などの硬質素材まで、幅広い種類の素材を粉碎可能。</p>  <p>290円/hr～</p>
<p>食品物性試験機</p> <p>食品のテクスチャー等を測定する装置。「消費者庁・えん下困難者用食品・ベビーフードのかたさ規格基準測定法」に準拠した測定が可能。</p>  <p>370円/hr～</p>	<p>高速液体クロマトグラフ</p> <p>食品の栄養成分や呈味成分を分析する装置。蛋白質・ペプチドの分子量分布や核酸(イノシン酸)などを測定することが可能。</p>  <p>550円/hr～</p>	<p>高速液体クロマトグラフ質量分析計</p> <p>食品成分を高感度に測定する装置。ポリフェノール類やビタミン類などを測定することが可能。未知成分の質量数からの構造推定も可能。</p>  <p>1,770円/hr～</p>
<p>レトルト殺菌機</p> <p>パックなどに包装した食品を高温加圧下で殺菌・調理する装置。これにより日持ちの長いレトルト食品の試作加工が可能。 F値測定、F値管理運転が可能。</p>  <p>540円/hr～</p>	<p>有機酸分析装置</p> <p>食品中の呈味成分である有機酸類(クエン酸、ピルビン酸、酒石酸、リンゴ酸、コハク酸、乳酸、酢酸など)を一斉に分析することが可能。</p>  <p>780円/hr～</p>	<p>ヘッドスペース-ガスクロマトグラフ</p> <p>食品中の香气成分や脂肪酸などを分析する装置。付属のヘッドスペースオートサンプラーにより食品から揮発してくる香气成分を直接採取し、分析することが可能。</p>  <p>490円/hr～</p>
<p>ケルダール自動窒素・蛋白質分析装置</p> <p>食品中の基本的な栄養成分の1つである粗蛋白質量を自動分析する装置。試薬添加・蒸留・滴定・データ演算・廃液排出までを全自動制御。</p>  <p>640円/hr～</p>	<p>ビーズミル</p> <p>成分分析用の試料を調製するために、食材や食品をビーズによる衝撃で粉碎する装置。液体窒素を併用することで水分や繊維質の多い試料も均質に粉碎可能。</p>  <p>1,130円/hr～</p>	<p>糖・ビタミン検出器</p> <p>食品中の糖類及びビタミン類を分析するために使用する高速液体クロマトグラフ用の検出器システム。 ・示差屈折率検出器 ・蛍光検出器</p>  <p>210円/hr～</p>