



KSU

九州産業大学

KYUSHU SANGYO UNIVERSITY

報道関係お問い合わせ先

総合企画部 広報課 堺・山内

Tel : 092-673-5506・5013

E-mail : kohoka@ip.kyusan-u.ac.jp

NEWS RELEASE

報道関係各位

平成29年9月27日

九州産業大学

食品加工プラントの開設について

九州産業大学は本年4月に開設した生命科学部食品科学コースに「食品加工プラント」と「食品開発ラボ」を設置し、今年度下期より活動を開始します。

このたび設置した食品加工プラントは実際に企業で使用されている食品加工機器を揃えたミニチュア食品工場であり、量産試作レベルの食品製造が可能な九州の大学では唯一の施設です。

食品工場用フィルターを通して空気を取り入れ、陽圧管理されたプラントには、パンや麺の小麦製品、アイスクリーム・バターなどの乳製品のほか、かまぼこやレトルト食品を製造する設備を有しており、実際の食品工場に即した製造加工を実習することにより、製品化に欠かせない品質管理・コスト計算などの実践的な学修を実現します。

また、食品開発ラボには、飲食物を食べたり飲んだりしたヒトの心理変化を脳科学的に測定する脳波計測システムや、味を計測する味覚センサーなどに加え、口腔・鼻腔内の香りの変化をリアルタイムで計測する装置を九州で初めて導入、最先端の香味計測が可能な国内トップレベルの食品開発研究環境を整備するとともに、福岡県工業技術センター生物食品研究所との連携のもと、地域の企業にも開放して新製品開発を支援します。

食品産業の技術者には自然科学の知識はもとより、「食いたい」と思わせる心理学分野、売価・原価の設定やマーケティングのための社会科学的な視点など広範な知識が求められます。

生命科学部食品科学コースでは日本有数の食品メーカーで開発・経営に携わった経験豊富な講師陣を配し、産業視点からの食品に関する技術者の養成を目指していますが、このたび完成した食品加工プラントは、実際の食品工場を基にした実践的で幅広い食品産業技術者育成教育を実現するものです。

今後、食品加工プラントを授業で利用する他、地域の企業との共同開発、学生サークルでの商品開発など様々な分野で活用し、将来的には九産大ブランドの食品の商品化を目指します。

施設の概要については別紙をご覧ください

以上

【別紙】

1、食品加工プラント概要

場所：九州産業大学 11号館 1階

面積：375㎡

主要設備：

- ・レトルト殺菌機
- ・加圧・減圧調理釜
- ・麺製造機
- ・パン用オーブン
- ・乳化機
- ・バター転相器
- ・擂潰機
- ・アイスクリーム製造機
- ・乳殺菌機

2. 食品開発ラボ概要

場所：九州産業大学 10号館 2階

面積：123㎡

主要設備：（機器は10月以降導入予定）

- ・官能評価システム
- ・脳波測定装置
- ・味覚センサー
- ・コンパクト高感度プロトン移動反応 TOF 質量分析計 (PTR-TOF)
 - * 食品摂取後の口腔内・鼻腔内の香り成分の時間的変化を計測する装置（九州初の導入）
- ・エキス抽出・濃縮装置
- ・微生物検査室

【九産大 総合機器センター（7号館2階）保有設備】

- ・直接イオン化ユニット質量分析計 (DART-MS) * 香りを計測する装置
- ・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計 (MALDI-TOF-MS)
 - * 食品の安全性確保のために有用な微生物迅速同定システム