



環農水研・食品技術ニュース

vol. 25

試作室のご利用について ~パン・菓子・乾燥食品など~

中小企業や小規模事業者の皆様、6次産業化に取り組む農林漁業者の皆様にお使いいただき好評をいただいている「食品加工実験室（試作室）」をご紹介します。

食品関連実験室共同利用制度の手続きによって、下記の食品加工実験室（試作室）で新商品開発のための試作をすることができます。1回に限り無料で、試作で手応えを感じたら、職員の支援を受けながらレシピ改良のための試作を進めることが可能です（2回目からは有料）。

新商品のアイデアをお持ちの方、まずは試作から始めてみませんか？

ご利用には一定の条件があります。

詳細は、研究所ホームページをご覧ください。

お問合せは、

食と農の研究部 **食品グループ**（電話 **072-979-7063**）まで。

<技術支援制度詳細>

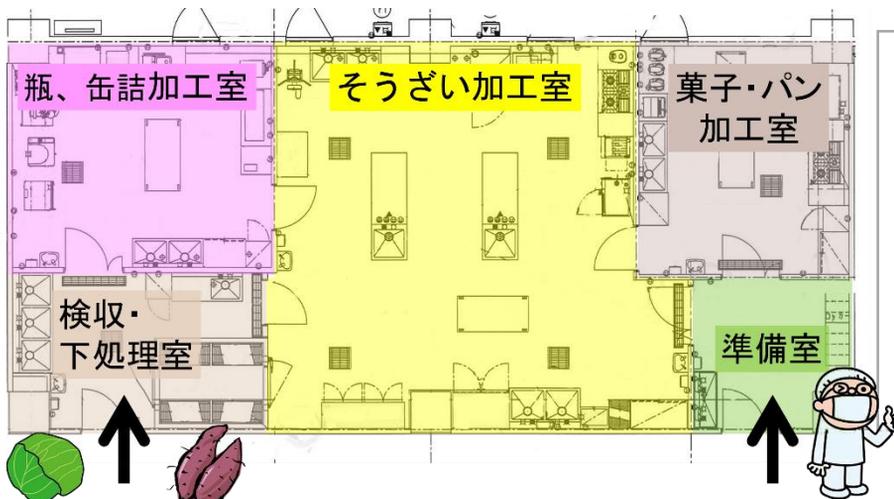
<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/>



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索

食品加工実験室



主な加工機器

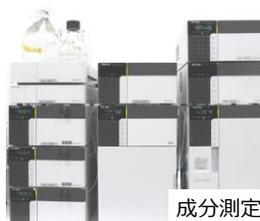
真空凍結乾燥機(フリーズドライ)
 真空加圧加熱調理機
 ろ過濾し装置
 真空包装機
 レトルト調理器
 パン用オーブン
 スチームコンベクションオーブン等



職員による
操作説明や共同作業



菌数調査



成分測定

試作食品の殺菌程度の調査や、
ビタミンや呈味成分などの
測定も可能です（有料）



多様な食品製造技術に
関する委託先候補など
情報提供も行っています