

食品関連事業者、  
6次産業化を行う農林漁業者等の皆様



お気軽に  
ご利用  
ください

2026.7

# 食品に関する技術支援制度のご案内

大阪環農水研では、農林水産物や加工食品等の高品質化や保存性に関する研究開発を行っています。  
中小企業や農林漁業者の皆様が新たな食品を開発・改良するときにはお気軽にご連絡ください。  
多様な制度で皆さまの取組を支援します。

## 技術相談

来所・電話・インターネットでご相談いただけます。

無料

## 食品実験室・機器の利用 (共同利用制度)

食品の試作や試験をお考えの場合、当研究所の保有する  
加工設備や分析機器を試行的にご利用いただけます。

無料

### 例 (使用機器)

- ◆ 果実の赤・黄・緑色を活かしたパウダーの試作 (加熱乾燥機)
- ◆ 通常調理と真空低温調理の比較試験 (真空・加圧加熱調理機)
- ◆ 介護食の開発に関する受託研究の事前調査 (硬さ測定機)

ご利用は府内の法人・団体・機関  
もしくは府民、または、当研究所  
に簡易受託研究・受託研究を依頼  
する予定者に限り、原則1回まで  
とします。なお、消耗品は利用者  
様にご負担いただきます。

## 簡易受託研究

研究費の総額が20万円以下の試作品開発などを  
簡易な手続きによりご依頼いただけます。

### 例 (参考費用)

- ◆ 果実の砂糖漬けの試作と水分活性の測定 (利用期間1日、1万円)
- ◆ レトルト食品の小ロット試作 (利用期間1日、3万円)
- ◆ 試作飲料の味および成分の比較 (利用期間3日、15万円)

試作品は、配布・試験販売  
も可能ですが、配布・試験  
販売には食品衛生法に基づ  
き、食品営業許可の取得、  
食品の衛生検査が必要です。

## 受託研究

受託研究契約の内容に基づき、  
食品の開発や改良などの研究をご依頼いただけます。

### 例 (参考費用)

- ◆ 製造副産物の改変による新規食品開発の研究 (50万円)
- ◆ 新規資材を用いた野菜の鮮度保持効果の実証 (30万円)
- ◆ 新規食品素材を用いた食感向上の検討 (30万円)

食品実験室・機器の利用  
(共同利用制度) →

簡易受託研究 →

受託研究 →

まずは  
ご相談ください

研究内容をお聞きし、実施の可否、  
研究費、研究スケジュール等話し合います

→ 申込書  
の提出

→ 申請書  
の提出

→ 申請書  
の提出

→ 誓約書  
の提出

→ 研究費  
の納入

→ 契約書  
の作成

→ 実験室  
の利用

→ 研究の  
委託

→ 研究費  
の納入

→ 研究の  
委託

食品技術支援制度のご利用方法の詳細・申込はこちら

<https://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>



地方独立行政法人  
大阪府立 環境農林水産総合研究所  
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,  
Osaka Prefecture

所在地 大阪府羽曳野市尺度442  
TEL 072-979-7063 (食品グループ直通)  
HP <https://www.knsk-osaka.jp/>

メルマガ、Facebookでも情報発信中!

環農水研



# おすすめの機器とそのご利用例

## 加工機器

### 真空凍結乾燥機 (フリーズドライ)

凍結試料中の水分を真空下で昇華させることによって、成分等の熱変性を抑え、形を保持したまま乾燥ができます。

使用例 農産物や調理した食品の乾燥



水なすフリーズドライ

常温流通が可能！

低温調理で風味UP！

### 真空・加圧加熱調理機 (ロボクーボ)

減圧・加圧・加熱・冷却・ミキシング機能を有し、素材の品質劣化を抑え、短時間に調理・加工ができます。

使用例 ジャム、ペースト、シロップ責け等



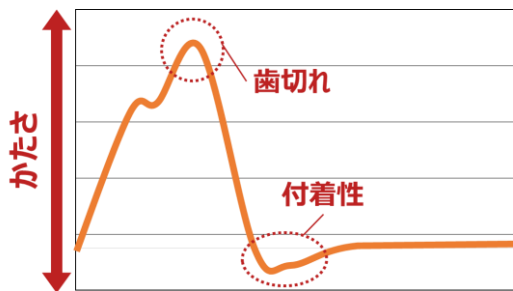
いちごジャム

## 分析機器

### 物性測定装置

かたさ、食感、付着性、弾性、粘性などを測定し、食感を数値でとらえることができます。

使用例 調理法による食感の比較、介護食品の開発等



分析の一例

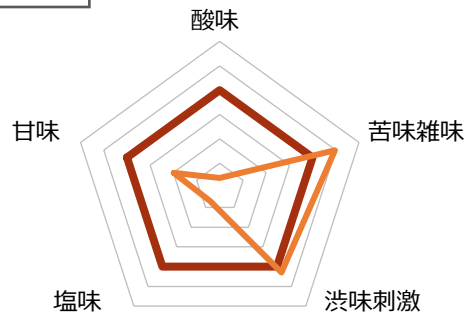
味を  
見える化！

食感を  
見える化！

### 味覚認識装置 (味覚センサー)

先味(旨味・塩味・渋味・苦味・酸味・甘味)と後味(旨味・渋味・苦味)を数値化し、官能評価より客観的に味を比較できます。

使用例 市販商品と試作品の味の比較等



分析の一例

上記以外の加工機器、分析機器を使った試験もご依頼いただけます！

☑ その他保有機器の詳細はこちら

[https://www.knsk-osaka.jp/\\_files/00168991/kikisyukai.pdf](https://www.knsk-osaka.jp/_files/00168991/kikisyukai.pdf)



地方独立行政法人  
大阪府立環境農林水産総合研究所  
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,  
Osaka Prefecture

所在地 大阪府羽曳野市尺度442  
TEL 072-979-7063 (食品グループ直通)  
HP <https://www.knsk-osaka.jp/>

メルマガ、Facebookでも情報発信中！

環農水研

