

# あいち 食品工業技術センターニュース

2015年1月号

- 今月の内容 ● トピックス
- 技術解説 「青果物の劣化の要因と包装による鮮度保持」
  - 依頼試験等の手数料のご案内

## トピックス

### ●食品工業技術センターの業務紹介

新年に当たり、改めてあいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターの業務のうち業界関係者の方に関連深いものを紹介させていただきます。

#### ・研究開発業務

新製品・新素材開発、新技術の有効利用、既存技術の高度化を目指し、テーマを決めて実施します。また、必要に応じて産学行政の共同研究体制を組み、国等へ提案応募します。結果は、成果普及講習会等で発表します。

#### ・技術指導・技術相談業務

工場の生産現場等へ出向いて、お話を伺いながら行う現場技術指導とセンターへお越しただいて、お話を伺いながら行う所内指導があります。また、技術相談は、電話、FAX、Eメール等で行う簡易な技術的問題や依頼試験の結果の疑問点等にお答えするものです。この指導・相談は原則無料です。

#### ・人材育成業務

企業の方に研修生としてセンターに一定期間お越しただいて、研究や技術の修得をしていただきます。センターの技術的蓄積を利用したアドバイスを受けることができます。研究や技術修得に必要な消耗品は負担いただきますが、その他の費用は無料です。

#### ・依頼試験・分析業務及び受託研究

新製品の開発や品質管理に必要な成分分析、微生物検査、その他の試験を行っています。また、混入異物の分析、電子顕微鏡・光学顕微鏡写真撮影、DNA解析等を行い、混入異物対策についてお手伝いします。また、当センターの技術的蓄積を使って解決できる課題について、研究を委託していただく受託研究の制度もあります。これらの費用は有料です。

#### ・機器貸付業務

センターの所有する一部の加工機器等を有料で貸し付けします。分析機器はメンテナンス等の都合により貸付機器に含んでいません。依頼試験・分析の制度をご利用ください。

#### ・情報提供業務

講演会、講習会、研究会の主催や共催、ホームページ、電子メールによる情報提供を行っています。

#### ・その他

あいち産業科学技術総合センターのネットワークを活かして、あいち産業科学技術総合センター本部を初めとする県その他センターや国や名古屋市の機関も必要に応じて紹介させていただきます。