

食品工業技術センターの概要 (令和3年度版)



令和3年5月

広島県立総合技術研究所
食品工業技術センター

〒732-0816 広島市南区比治山本町 12-70

I 概要

1 設置目的

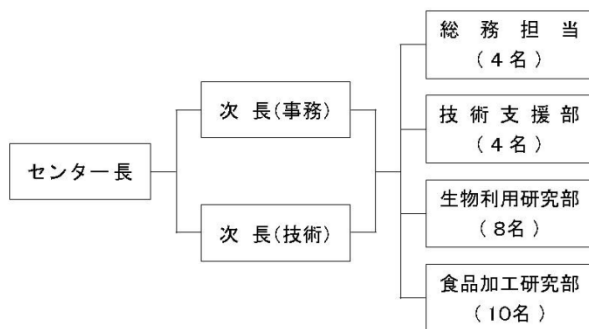
食品工業技術に関する試験研究やその成果の技術移転を行い、県内関連企業等を支援し、振興を図るとともに、本県産業の発展に寄与する。

《業務内容》

- 食品工業技術に関する試験研究及びその成果の技術移転
- 食品工業技術に関する指導・研修・情報提供等
- 設備の利用提供，試験・検査・分析・鑑定等

2 組織，予算及び人員

【組織】（令和3年4月1日現在）



【予算，人員】

区 分	H29	H30	R01	R02	
予算(千円)	事業費	28,755	37,045	27,112	43,357
	研究開発費	19,850	24,540	24,416	28,452
	技術指導費	8,905	12,505	2,696	14,905
	管理運営費	25,188	21,085	29,355	21,798
人員(人)	研究職	23	23	25	25
	事務職	6	6	6	6
	合 計	29	29	31	31

※令和2年度は決算見込額

II 業務の概要

県内食品産業への中核的な技術支援機関として、企業ニーズを反映した研究開発とその成果の利活用の促進、企業が直面する課題解決へ向けた技術相談や受託研究、人材育成のための技術者研修・研究会の運営のほか、各種技術情報の提供等を行っています。

1 研究開発

(1) 研究課題の実施

早期の技術開発と成果移転を目指した「課題解決研究」や、将来の技術開発・技術支援につながる「基盤研究」のほか、「外部資金」による実用的な技術開発に係る研究を実施しています。

(2) 研究成果の普及

成果発表会での成果の紹介のほか、ホームページやマスコミを通じた広報活動、技術者研修・研究会、技術相談等を通じて、研究成果の普及を図っています。

(3) 知的財産の活用

成果発表会でのポスター発表や「知的財産活用ガイドブック」等を通じて、保有知的財産権の利用促進を図っています。

実施許諾した特許権は、技術支援制度を通じて、早期事業化へ向け、企業等を支援しています。

2 技術支援

(1) 技術相談等

県内企業からの多様な技術相談に、随時、対応できるよう、支援体制を整えています。

(2) 人材育成等

県内企業の人材育成のため、「食品に関する基礎研修」を実施しています。毎年、座学で幅広く基礎を学ぶ講義編と、特定の分野の実技を学ぶ実習編を開講しています。令和元年度に実施した実習編では、清酒官能評価及び加熱殺菌の2コースを開催し、定員を超える応募をいただきました。令和2年度は、新型コロナウイルス感染症対策のため、講義編のみオンラインで実施しました。

(3) 研究会等

平成26年度まで開催していた「フードテクノひろしま」の後継事業として、平成27年度から広島県食品工業協会と共催して、企業ニーズに対応したテーマを題材とした「食品研究交流事業」を開催しており令和元年度は、勉強会2回と講演会1回を実施しました。令和2年度は、新型コロナウイルス感染症対策のため、実施を次年度以降に延期しました。

3 地域貢献

日本酒や味噌などの品評会や鑑評会に職員を派遣し、審査等の協力を行っています。

Ⅲ 業務の取組（令和2年度の実績）

1 研究開発

(1) 研究課題の実施

令和2年度は、次のとおり31課題の研究を実施しました。

研究課題名	課題数	備考
重点事業のうち技術 開発を伴う項目	1	県費研究
課題解決研究	6	県費研究
基盤研究	9	県費研究
競争的外部資金	2	
受託研究	3	
共同研究	10 [※]	

※課題解決研究及び基盤研究のうち、共同研究として実施した件数を含む。

(2) 研究成果の普及

成果発表を1月以降オンラインで実施して、最新の研究成果を紹介しました。学協会における口頭発表を3回行った他、学会機関誌等への掲載4回、講師派遣を7回実施しました。

また、研究成果等のプレスリリースを3回実施し、確認できた範囲で、新聞等に12回掲載され、テレビで2回、ラジオで1回報道されました。

(3) 知的財産権の活用

① 特許権

令和3年3月末日現在、30件（単独23件、共有7件）を保有しています。

このうち凍結含浸法に係るものは24件（単独19件（うち国際出願特許6件）、共有5件）で、特許許諾企業数は30社となっています。

② 商標権

令和3年3月末日現在、標準文字4件、ロゴマーク1件となっています。

標準文字	ロゴマーク
<ul style="list-style-type: none"> ・「広島もみじ酵母」 ・「ひろしま一途な純米酒」 ・「もみじ饅頭に一途な純米酒」 ・「お好み焼に一途な純米酒」 	 広島もみじ酵母

2 新規導入設備

県内企業の新製品開発などを支援するため、昨年度、新たに全自動糖分析装置、電位差自動滴定装置、穀粒判別機、生理計測データ収録・解析システム、粉体混合装置（タンブラーラボ）、ガスクロマトグラフ質量分析装置（多機能オートサンプラ付き）を導入し、設備利用機器として広く利用に供することとしています。

3 技術支援

(1) 技術相談等

① 技術相談

(ア) 業種別

業 種		件数(件)
食品製造業	食料品製造	553
	畜・水・農産食料品	301
	調味料	157
	菓子・パン	66
	その他の食品	29
酒類・飲料・飼料		309
食品以外の製造業		132
製造業以外 ～病院, 配食など		96
事業者団体		91
その他 ～研究機関など		232
合 計		1,413

(イ) 利用目的別

利用目的	件数(件)
1 新製品・技術の開発	376
2 既存製品・技術改良	136
3 製品クレーム対応	87
4 生産・流通の課題	81
5 原料利用	48
6 品質管理	251
7 環境保全・保健衛生	3
8 情報収集	240
9 支援制度の利用	96
10 その他	95
合 計	1,413

(ウ) 技術内容別

技 術 内 容	件数(件)	技 術 内 容	件数(件)
1 凍結含浸	143	11 菓子・パン製造	22
2 農産加工食品製造	158	12 香気成分解析	45
3 清酒製造	268	13 醸造適性及び品質評価	78
4 殺菌・除菌・静菌	52	14 油脂食品製造	10
5 醸造調味食品製造	124	15 圧力利用	6
6 異物検査	65	16 乳酸菌利用	2
7 食の客観的評価	74	17 乳化・マイクロカプセル化	8
8 飲料・果実加工品	32	18 畜産加工品製造	15
9 水産加工食品製造	44	19 機能性評価関連	22
10 乾燥技術	33	20 その他	212
合 計		1,413	

② 依頼試験

(件)

区分	内容	畜産	水産	農産	調味料	パン菓子	飲料	その他	合計
分析	水分, 弾性, X線分析, 香気等			2			66	45	113
測定, 鑑定	pH, ガス組成, 水分活性	2					5	7	14
その他	計算等						2		2
合計		2		2			73	52	129

③ 設備利用

(件)

区分	内容	食料品・飲料	食品機械	民間団体	その他	合計
加工	酵母培養装置・オープン・真空凍結乾燥機等	339			30	369
分析	X線装置・水分活性測定器・FT-IR等	273	9	22	107	411
会議室	大会議室・小会議室			3	2	5
合計		612	9	25	139	785

④ 技術課題解決事業（ギカジ）、受託研究

依頼目的	ギカジ(件)	受託研究(件)
1 新製品・新技術開発	8	3
2 品質改善・品質保持	17	0
3 クレーム対策	11	0
4 その他	0	0
合計	36	3

(2) 技術研修等

① 技術者研修

研修名	概要	内容	終了者(人)
食品に関する基礎研修（講義）	食品加工等の基礎知識の習得	食品加工学, 食品微生物制御, 食品官能評価 *いずれもオンラインで実施	5
合計			5

② 企業等研究員の受入

区分	企業数(人数)	延人数
企業等研究員	4社(6人)	7人・日
依頼研修	0社(0人)	0人・日
合計	4社(6人)	7人・日

(参考) H30～R2年度の状況

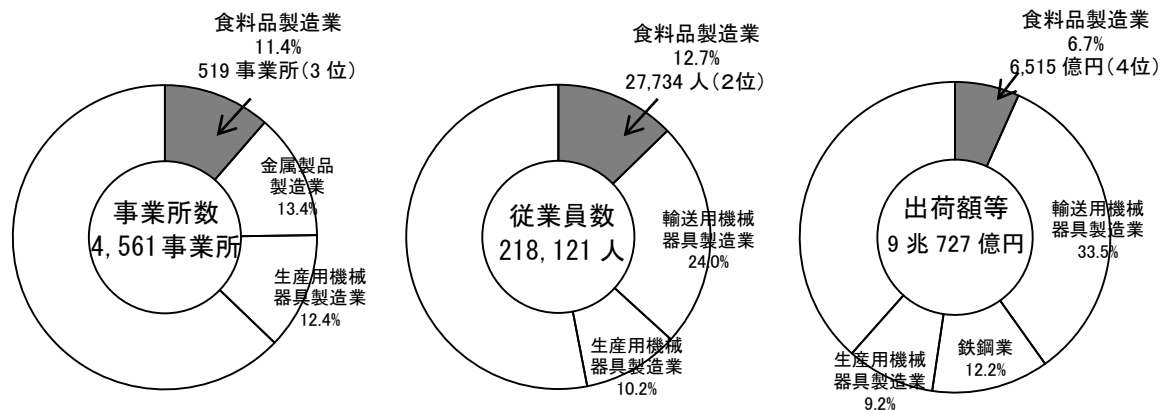
年度	技術相談(件)	依頼試験(件)	設備利用*(件)	ギカジ(件)	受託研究(件)	技術者研修(人)	企業等研究員(人・日)
H30	1,586	80	1,308	8	2	57	29
R1	1,572	79	1,043	21	0	67	31
R2	1,413	129	785	36	3	5	7

※行政財産の利用を除く

4 地域貢献

区 分	内 容	日数・延人数
業界等支援	品評会等への派遣，業界団体との連携	29日・59人
行政等支援	行政関連会議への派遣	8日・9人

【参考】広島県の食品産業の現状（令和2（2020）年広島県の工業 [速報]

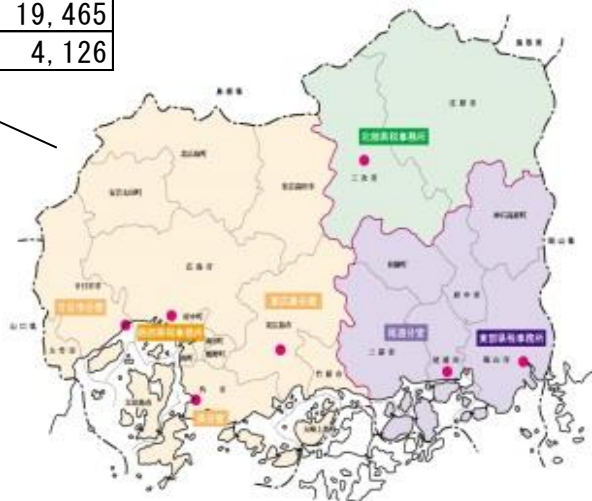


県西部地域

事業所数（所）	353
従業者数（人）	19,465
出荷額等（億円）	4,126

県北部地域

事業所数（所）	34
従業者数（人）	662
出荷額等（億円）	106



県東部地域

事業所数（所）	203
従業者数（人）	9,119
出荷額等（億円）	2,649