

都産技研 食品技術センター

Food Technology Research Center Business Guide



事業所紹介



食品技術センターは、都内食品産業の振興および都民の食の安全と食生活の充実を図ることを目的に、1990年7月、「東京都立食品技術センター」として設置されました。また2021年4月に、消費者ニーズの多様化など、食品業界を取り巻く社会情勢の変化を踏まえ、中小食品製造業者の基盤的な経営力強化、魅力的な商品開発、技術の高度化と新技術導入などさまざまな支援を強化していくため、地方独立行政法人東京都立産業技術研究センターと組織統合しました。これまで培った食品技術に関する研究実績、技術支援体制を基に、食品産業における技術的課題の解決や東京の地域資源を活用した食品開発などを積極的に行っていきます。

支援事業 (支援メニュー)

| | | | |
|--------|---------------------------------------|--------------|--|
| 技術相談 | 食品企業などの技術的な問題について、ご相談を無料で受けします。 | 依頼試験 | 食品原材料や加工食品などについての各種試験をお受けします。規格外の試験はご相談のうえ、ご対応いたします。 |
| 機器利用 | 試験機器などをお客さま自身で操作して、測定や分析などを行うことができます。 | オーダーメイド型技術支援 | お客さまの個別のニーズにお応えした技術相談や各種試験、セミナーをお受けしています。 |
| 産業人材育成 | 実習型の「講習会」、講義型の「技術セミナー」を開催しています。 | 研究開発 | 技術・製品開発のための研究に取り組んでいます。企業などとの共同研究も行っています。 |

研究開発

- **原材料や加工食品の特性評価技術の開発**
原材料や加工食品の物性や加工特性、また含有成分の特性を踏まえた評価技術の開発などを行っています。
- **食品の原材料と製品の機能性解明と加工技術の開発**
原材料や食品に含まれる機能性成分の定量、機能性成分の消化吸収を高める加工技術と食品の開発を行っています。
- **微生物利用と安全性確保技術の開発**
食品加工に有用な乳酸菌、酵母などを活用した、発酵技術・食品の開発や食品の安全管理に関する研究を行っています。
- **東京オリジナル食品の開発**
東京特産農畜水産物の活用や新しい加工技術を利用した、東京オリジナル食品の開発を行っています。

研究成果の活用と技術的支援による開発商品



生ソース
原材料成分を酵素で抽出した非加熱ソース



納豆
東京独自納豆菌による淡泊な風味と日持ち良好な納豆



テンペチョコ
新製法のテンペにチョコの機能性と美味しさを併せた菓子



アシタバせんべい
酵素によるペースト化技術を活用したアシタバの風味豊かなせんべい



日本酒
香味の優れた選抜酵母を用いた日本酒

新たな開発技術による加工食品



ソデイカソーセージ
ソデイカの食感を活かした水産ねり製品



乳酸菌強化発酵漬物
生きた乳酸菌を豊富に含むコマツナキムチ



TOKYO Xサラミ
ブランド豚肉TOKYO Xの特徴を活かした非加熱の発酵サラミ



特産果実のにごり酢
特有の食感や鮮やかな色を活かした果実酢



海藻ねり製品
食物繊維と海藻の風味をプラスしたねり製品



減塩発酵漬物
酪農用乳酸菌を用いた低塩分でもろやかな風味の新しい漬物



機器利用

お客さま自身に操作・利用していただける各種の試験機器を設置してさまざまな開発試験にご活用いただけます。機器の操作方法などについて職員がサポートいたします。

用途 食品の乾燥や殺菌、保存試験をしたい



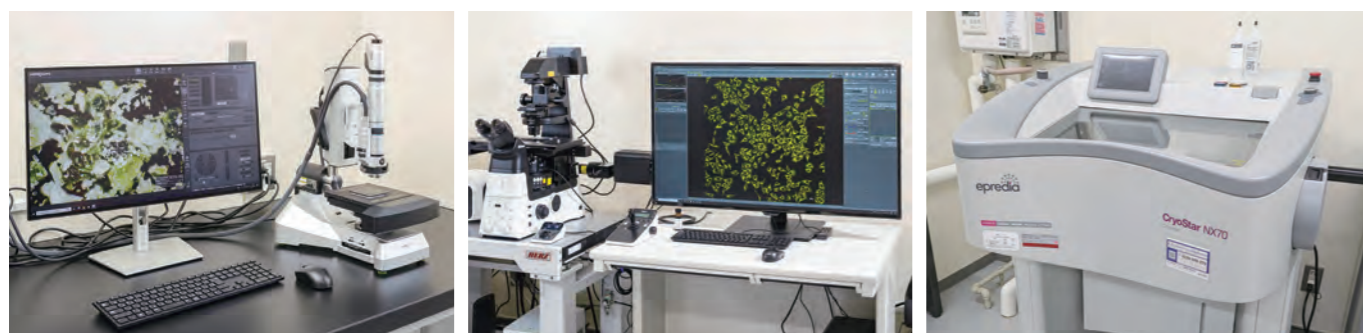
減圧乾燥器

乾燥器

レトルト殺菌器

恒温恒湿器

用途 食品の観察をしたい



デジタルマイクロスコープ

共焦点レーザー蛍光顕微鏡

凍結マイクローム

用途 食品の物性値を測定したい

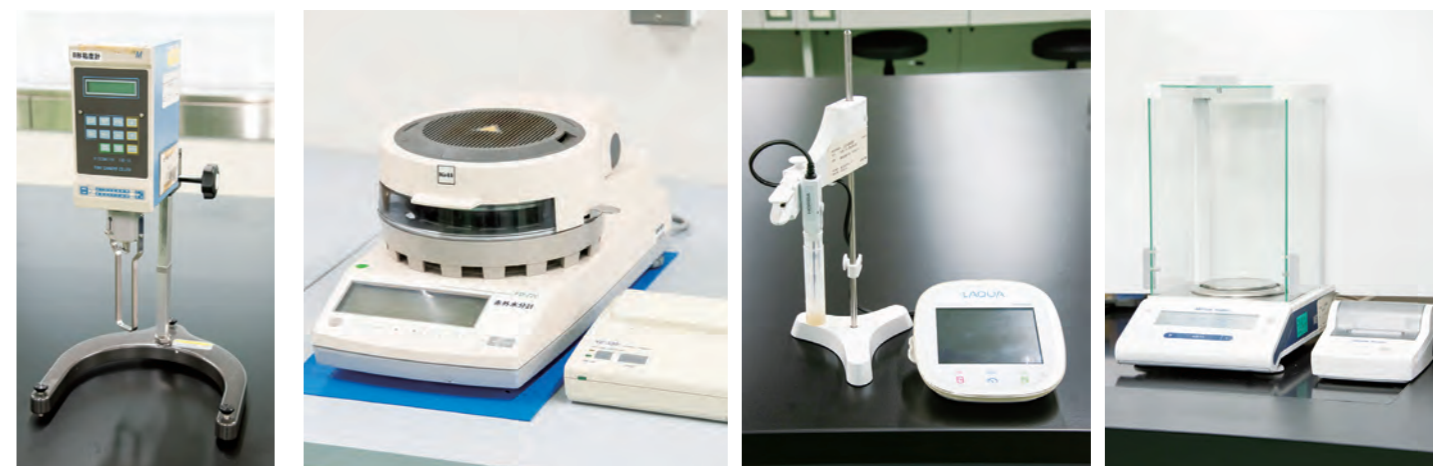


水分活性測定器

色差計

デジタル屈折計

分光光度計



B型粘度計

赤外水分計

pH計

電子はかり

依頼試験

お客様の多様なニーズ・ご依頼に応じて、食品原材料や加工食品などについて、化学・物理および微生物に関する各種の測定・分析を実施しています。また、試験結果に基づいた技術的なアドバイスも行います。

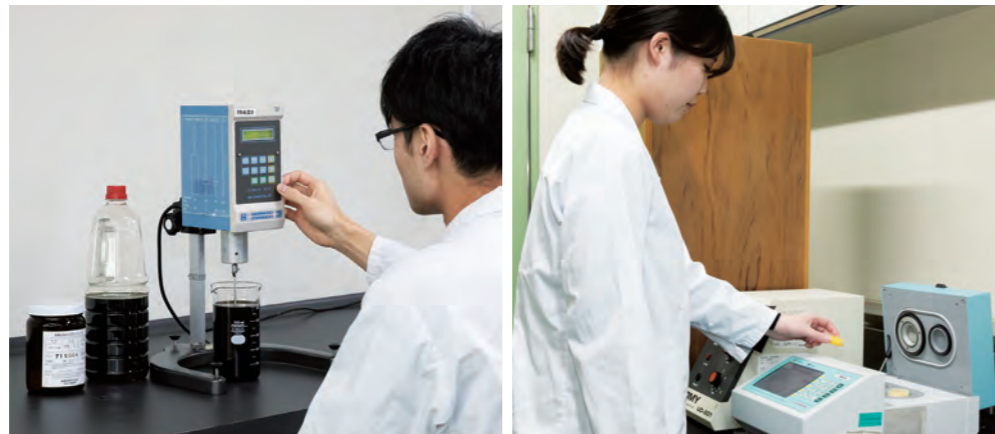
化学試験

水分、たんぱく質、脂質、灰分、無機質、pHなど



物理試験

粘度、色彩値、Brix値、水分活性など



微生物試験

生菌数、大腸菌群定性、耐熱性芽胞菌数、酵母数など



技術サポート

食品産業に関わるお客さまを総合的にサポートするために、技術相談をはじめとした各種のサポートメニューを用意しています。

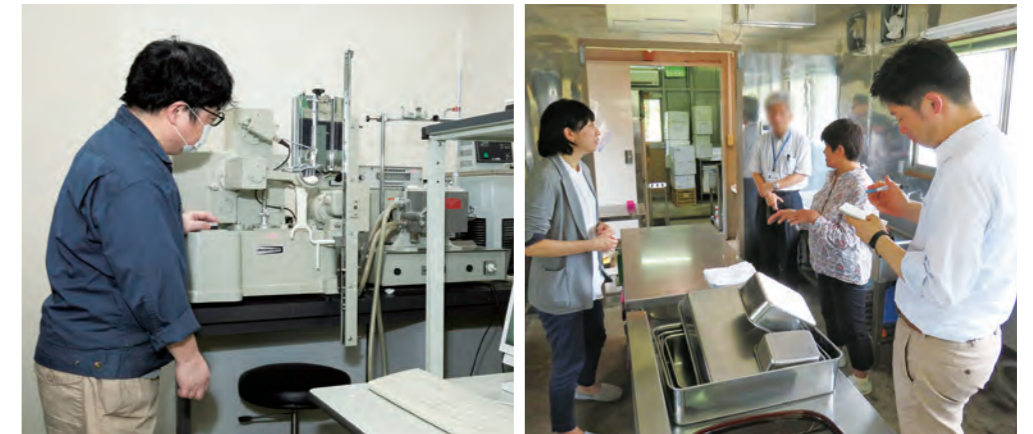
技術相談

食品に関する技術的な課題、製品開発など、幅広くご相談をお受けしています。電話、メールでの受け付けのほか、来所いただく場合は専用の相談室をご利用いただけます。



オーダーメイド型技術支援

技術相談や依頼試験では、解決できない技術的課題に、お客さまごとの要望に応じて調査研究を実施します。また、食品製造現場にお伺いし、直接課題の解決や商品開発のアドバイスを行います。

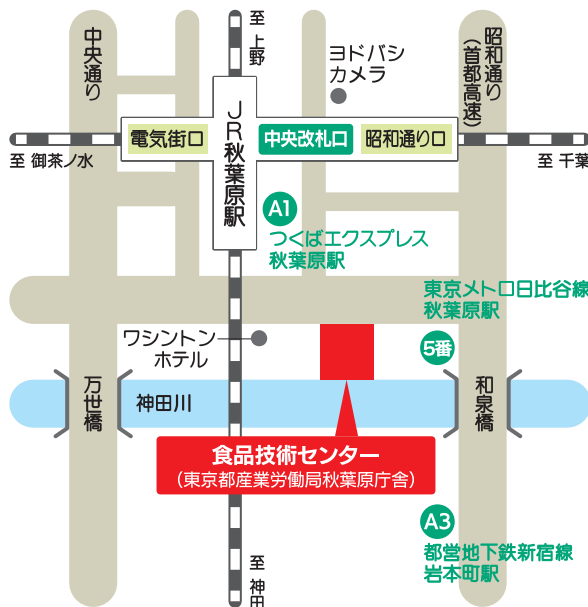


産業人材育成

食品企業の技術者に対して技術力向上のための講習会や技術セミナーを実施します。また、研究会などをコーディネートし、業界の横断的な課題解決・特産品開発などを支援します。



交通のご案内



- JR
秋葉原駅 中央改札口 より徒歩1分
- つくばエクスプレス
秋葉原駅 A1 出口より 徒歩1分
- 東京メトロ日比谷線
秋葉原駅 5番 出口より 徒歩2分
- 都営地下鉄新宿線
岩本町駅 A3 出口より 徒歩3分



事業所のご案内

食品技術センター

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-9
東京都産業労働局秋葉原庁舎(7階受付)
TEL : 03-5256-9251

本部

〒135-0064 東京都江東区青海2-4-10
TEL : 03-5530-2111 (代表) FAX : 03-5530-2765

多摩テクノプラザ

〒196-0033 東京都昭島市東町3-6-1
TEL : 042-500-2300

城東支所

〒125-0062 東京都葛飾区青戸7-2-5
TEL : 03-5680-4632

墨田支所

〒130-0015 東京都墨田区横網1-6-1 KFC ビル12階
TEL : 03-3624-3731

城南支所

〒144-0035 東京都大田区南蒲田1-20-20
TEL : 03-3733-6233

バンコク支所 (タイ王国)

399 Interchange building, 20th Fl, Sukhumvit Road,
Khlong Toey Nua, Wattana, Bangkok 10110 Thailand
TEL: 66- (0) 2-712-2338