

食品・化粧品の加工保存技術  
食品・化粧品の評価技術

静岡県の食と化粧品の未来を創る革新技術の開発、特産物や地域資源などを活用した製品開発の支援、また、実習・講習会の実施による技術者の育成を通じて、食品・化粧品産業を支援します。

■ 令和6年度研究課題

○ 目指せ！駿河湾の海藻でアレルギー改善！

(職員提案型チャレンジ研究)

駿河湾の海藻資源から免疫やアレルギー改善作用を持つものを探し新たな活用につなげます。クラウドファンディングにて行います。



海藻 (カジメ)

○ セルロースナノファイバーによる香り成分の徐放機構の解明及び放散制御技術の開発 (R2~R6: 科研費若手研究)

セルロースナノファイバー(CNF)を用いることで、香りが徐々に放散する徐放性を示したため、CNFと香りの放散メカニズムについて解明します。



ピッカリングエマルジョン

■ 支援業務

○ 食品用加工・評価機器

- ・加工：粉碎・乾燥・抽出・濃縮・精製・殺菌・切削など
- ・評価：成分分析・物性測定など

○ 食品素材加工：茶・柑橘・わさび・海草・蒟蒻など

○ 加工食品開発：レトルト食品・調味料・飲料など

○ 食品の異臭・衛生対策

○ 実習・講習会

○ 企業(異業種)・大学連携

○ 助成金申請支援

(写真) 県内メーカーの担当者を対象に実施した「微生物検査技術」の実習風景



■ 主要機器

凍結真空乾燥装置 (フリーズドライヤ)



【用途】

乾燥、飲料の粉末化

【メーカー・型式】

レイタントライフサイエンス株式会社  
LFD-600DNCS1

【仕様】

棚温性能：-40~50℃  
トラップ凝結量：4L  
真空性能：5Pa以下

ガスクロマトグラフ質量分析計



【用途】

香り成分の定性・定量

【メーカー・型式】

アジレント・テクノロジー社  
7890B-5977B GC-MSシステム

【仕様】

試料導入：SPME・液体導入  
匂い嗅ぎ試験：可能  
データ解析：AromaOffice2D搭載  
11万成分収録

■ 成果事例

○ 静岡の薔薇を使ったピュアローズウォーターの開発

(R5: 静岡市産学交流センター地域課題に係る産学共同研究委託事業)

共同研究機関：(株)コーヨー化成、常葉大学

静岡県産薔薇の未利用花卉を原料とし、減圧水蒸気蒸留法によって抽出したエキスを活用した化粧水の開発を行いました。殺菌処理前後の香気分量や菌数変化の測定によって、製品の品質を調査し、試作品を製造しました(写真1)。引き続き製品化に向けた取組を進めています。



(写真1) 原料の薔薇(左)とピュアローズウォーター試作品(右)

○ オリジナル乳酸菌を使った食べる乳酸菌発酵茶の開発

(R5: ChaOIプロジェクト推進事業)

共同研究機関：食べる発酵茶試験研究コンソーシアム、東京農業大学

静岡市の梅ヶ島地区の植物から収集した、オリジナル乳酸菌を使った食べる乳酸菌発酵茶の開発に取り組みました。「食べるお茶・発酵ほろに」として商品化されました(写真2)。



(写真2) 食べる乳酸菌発酵茶