

未利用食材活用トライアル拠点のご紹介

みなさまの新たな商品開発を支援します

静岡県では、令和7年4月から、食品・ウェルネス産業の振興と健康寿命の延伸を目指す「静岡ウェルネスプロジェクト」を開始しました。その一環として、工業技術研究所内に、「未利用食材活用トライアル拠点」を開設し、フードテックによる新たな食品、未利用食材を活用したアップサイクル製品の開発等に取り組む企業を支援します。

こういった
お困りごとは
ありませんか？



自社で発生している
未利用食材の活用方法を
相談したい



食品素材の
加工方法や分析方法を
教えて欲しい



新しい商品の
試作品開発を
手伝って欲しい

支援内容

POINT.1

技術相談

まずは、お好きな方法(問い合わせフォーム、メール、電話)で御連絡ください。
「自社のこういった未利用の食材があつて困っている」といった内容でも大丈夫です。



POINT.2

加工・試作支援

当所の各種加工機器により、
未利用食材の加工や試作を
支援します。



POINT.3

品質・特性評価支援

当所の各種分析機器により、
試作品の分析を支援します。
例:水分活性、かたさ測定、
機能性成分分析(LC-MS)、香気分析(GC-MS)



POINT.4

事業化支援

(公財)静岡県産業振興財団ウェルネス・
フーズ産業支援センター「食のアップサイクル相談窓口」と連携し、試
作品等の事業化や販路開拓を
支援します。(詳細はこちら→)



お問合せは
こちら

相談窓口
お問い合わせ



静岡県工業技術研究所 食品科

〒421-1298 静岡市葵区牧ヶ谷2078
電話: 054-278-3026 FAX: 054-278-3066
E-mail: sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp



令和7年度 整備機器

①低温除湿乾燥機 使用料金:250円／時間

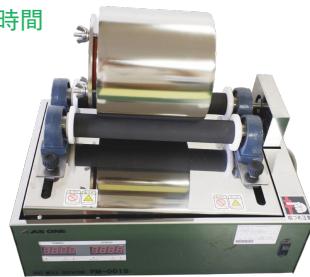
- 5～45°Cの低温で乾燥が可能です。例えば搾汁後の柑橘・茶殻や、規格外の果物・芋類・野菜を乾燥させると、熱風乾燥よりも良い香りや有効成分を保持した素材・製品に加工できます。
- フリーズドライよりもウェットな触感のドライフルーツ等ができます。



イメージ 柑橘の乾燥物

②食品用ボールミル 使用料金:360円／時間

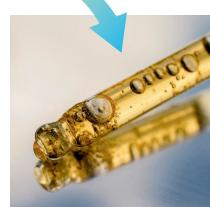
- 未利用食材(例:柑橘果皮、卵殻、オカラ、茶殻)の粉末化やペースト化が可能です。
- 分級用に、目開き 10 μm～1mmのふるいを各種用意しています。



イメージ 乾燥柑橘の粉碎物

③発酵培養機 使用料金:180円／時間

- 精密な温度制御下(4～60°C)での微生物培養が可能です。
- 未利用資源を微生物発酵させることで、有用なエキス(機能性物質・香気成分含有)を回収することができます。



▲発酵培養液 ▲抽出エキス

さらに、以下の加工装置により広く支援します。

用途	機器名称	機能	活用事例	装置説明ページの二次元コード
乾燥	食品用減圧乾燥機	100～0.13 kPaの減圧状態でサンプルを加熱乾燥	茶殻や魚由来残渣の乾燥	
	凍結真空乾燥装置	凍結させたサンプルを真空庫内にて乾燥	柑橘の乾燥、乾燥肉の試作	
粉碎	超微粒磨碎機 (マスコロイダー)	石臼により、サンプルを μmから nmレベルまで微細化	果実や野菜、魚(骨含む)のペースト化	
	食品用ローターミル	回転刃で粗粉碎されたサンプルを孔径0.08～2.0mmのフィルターろ過	チャノミの粉碎(搾油用の素材化)、卵殻の粉末素材化	
培養	少量多連培養装置 (ミニジャーファーメンター)	100mL × 8連の容器で、微生物発酵液の温度、pHを制御しつつ培養	乳酸菌、酵母の選抜、醤油の試作	

上記装置に加え、工業技術研究所が保有する各種加工・分析機器による支援が可能です！

上記以外の装置情報は
こちらで検索！

