

高知県工業技術センターだより

▶ 平成 28 年度 商品化事例紹介 食品開発課

当センターの食品開発課では、産業振興計画や地域アクションプランといった施策に沿って、県内食品加工事業者の支援を行っています。その結果、平成 28 年度では 35 アイテムが商品化されました。

当センターが支援できる内容は、レシピ開発・試作品作製から製品の成分分析、製造技術の実地指導まで多岐にわたります。商品開発、製造においてお悩みのある方、当センターの支援内容にご興味のある方は、ぜひ一度ご相談ください。

はじめてご相談の際は、まずは工業技術センター食品開発課の方におかけください。

お問い合わせ先：食品開発課 088-846-1652

技術支援の内容例

製品・原料の品質評価

一般成分分析、菌検査など
賞味期限設定のための試験設計

レシピ開発

原料配合の調整
製造条件等の設定

製造技術の指導

原料の選定、前処理方法について
変色、劣化防止のための製造方法
殺菌条件の設定

試作品作製、商品提案

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15



高知県工業技術センター
Kochi Prefectural Industrial Technology Center

最新情報はホームページをご覧ください。

ホームページの更新情報はメールニュースでもご確認いただけます。

HP: <http://itc.pref.kochi.lg.jp/> Mail: 151405@ken.pref.kochi.lg.jp



メールニュースご登録は
メールでご連絡ください。

平成28年度に携わった商品化事例



吟醸粕焼酎 Rice Grappa
(濱川商店)



土佐泡盛 REIHOKU
(ぼうむ合同会社)



純米大吟醸 precious
(司牡丹酒造)



ぶり照焼のつけ丼
(いずま海産)



しらす丼セット
(ヤマナカ水産)



宗田だしポン酢
(土佐清水元気プロジェクト)



きびなごレモン焼きそばソース
(土佐佐賀産直出荷組合)



高知ラスク
(菓子工房レネー)



グアバ茶
(ジョブなしろ)