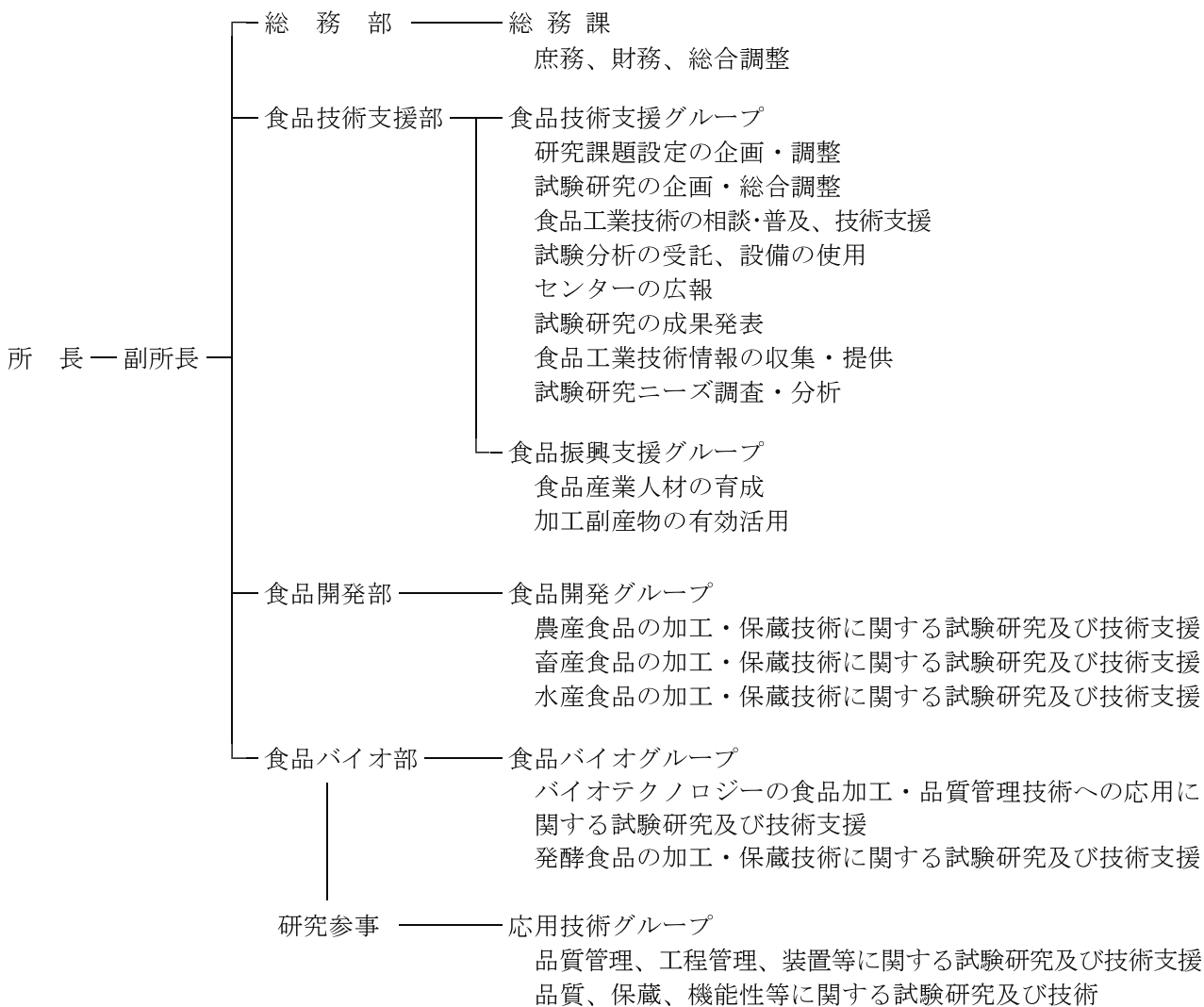


### Ⅲ センター概要

# 1 沿革

- 大正12年 4月 札幌郡琴似村の「北海道工業試験場」において醸造に関する試験研究業務を開始
- 昭和24年10月 「北海道工業試験場」が北海道に移管され、「北海道立工業試験場」となる
- 63年 6月 「食品加工研究所(仮称)建設基本構想検討委員会」の意見をもとに、「建設基本構想」を策定
- 平成元年 3月 「北海道立食品加工研究センター(仮称)建設基本計画」を策定
- 4年 2月15日 「北海道立食品加工研究センター」を開設(工業試験場食品部を移管拡充)  
職員定数33名(うち研究員23名)
- 6年 4月 研究職員4名増員  
北海道立十勝圏地域食品加工技術センター(運営:(財)十勝圏振興機構)及びオホーツク圏地域食品加工技術センター(運営:(財)オホーツク圏地域振興機構)へ派遣
- 13年 6月 10周年記念講演会を開催
- 22年 4月 地方独立行政法人に移行

# 2 組織



\*職員数 39名(うち研究職員29名)(平成22年4月1日現在)

### 3 施設

敷地面積 20,000.24㎡

建物延床面積 5,480.59㎡

研究棟 鉄筋コンクリート造3階建4,270.86㎡

試験棟 鉄筋コンクリート造1階建1,114.49㎡

その他 95.24㎡

### 4 主な設備・機器

#### 試験研究用機器

分光分析	分光光度計 原子吸光分光光度計 赤外分光光度計	クロマト分析	高速液体クロマトグラフ ガスクロマトグラフ質量分析計 自動アミノ酸分析装置
物性試験	クリープメーター	その他	走査型電子顕微鏡 におい識別装置

#### 加工試験用機器

粉碎	マスコロイダー 試料粉碎機	乾燥・濃縮	薄膜真空蒸発装置 真空凍結乾燥機 噴霧乾燥機 低温除湿乾燥機
混合・成型	加圧・減圧かくはん装置 かくはん混合造粒機 エクストルーダー		
		包装	真空包装機
加熱・殺菌	真空フライヤー レトルト殺菌機	その他	アイスクリーマー 試験用製めん機
凍結	急速凍結機		

### 5 主な依頼試験・依頼分析

#### 依頼試験

- ・一般生菌数
- ・乳酸菌数
- ・大腸菌
- ・サルモネラ菌
- ・粘度測定
- ・水分活性測定
- ・大腸菌群
- ・真菌数（カビ・酵母）
- ・ブドウ球菌
- ・セレウス菌
- ・色測定
- ・抗菌活性測定
- ・耐熱性菌数
- ・嫌気性菌数
- ・腸炎ビブリオ菌
- ・pH測定
- ・屈折率測定

#### 依頼分析

- ・水分
- ・灰分
- ・ビタミン
- ・食塩
- ・アルコール
- ・たんぱく質
- ・食物繊維
- ・脂肪酸組成
- ・糖類
- ・X線微小部分分析
- ・脂質
- ・無機質（ミネラル）
- ・アミノ酸組成
- ・有機酸

## 6 利用方法

内 容	申込等	お問い合わせ窓口
共同研究の受付は	随時受付・有料	研究企画 Tel 011-387-4113 E-mail:food-kikaku@hro.or.jp
食品加工技術に関する総合的な相談は	随時受付・無料 来所、電話、文書、Eメールいずれの方法でも可能。	相談指導 Tel 011-387-4115 E-mail:food-soudan@hro.or.jp
技術支援（現地・所内）の申込みは	随時受付・無料	
依頼試験・分析の申込みは	随時受付・有料	
設備機器の使用申込みは	随時受付・有料	
技術研修生の申込みは	随時受付・無料（ただし、研修に関する試料・消耗品等の経費は、負担していただきます。）	
技術講習会等の申込みは	無料	技術情報 Tel 011-387-4114 E-mail:food-jouhou@hro.or.jp E-mail:food-magazine@hro.or.jp
文献、図書等の閲覧は	随時受付・無料	
工業所有権の利用は	随時受付・有料	
メールマガジン配信の申込みは	随時受付・無料	
施設見学の申込みは	随時受付・無料	

\* 1 お申込みの前にまず、電話等でご相談ください。

\* 2 食品加工研究センターのホームページでは、センターの組織や業務内容の概要のほか、技術講習会等のイベント情報も掲載しています。(http://www.food.hro.or.jp)

**地方独立行政法人 北海道立総合研究機構**

**食品加工研究センター**

平成22年5月発行

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

TEL (011)387-4111(代)

FAX (011)387-4664

ホームページアドレス <http://www.food.hro.or.jp>