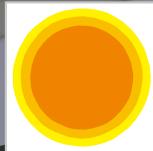
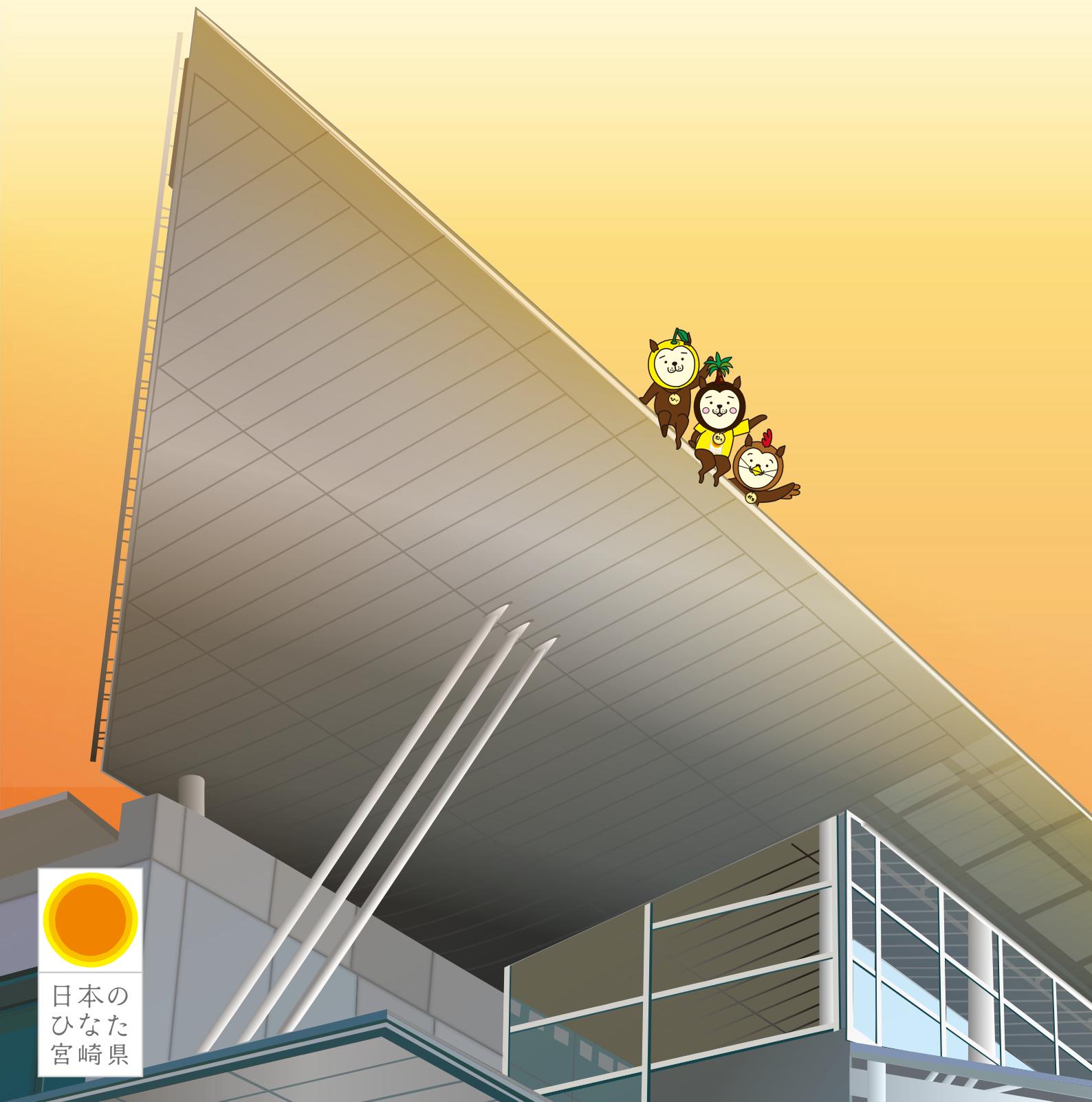




宮崎県食品開発センター



日本の  
ひなた  
宮崎県

宮崎県食品開発センターは、企業や六次産業取組事業者の技術力向上を支援し、食品産業の振興に貢献します。

## 業務紹介



### 工業相談・技術指導

企業や六次産業取組事業者の皆様から、技術的な問題について相談を受け、アドバイスを行います。

時には直接現場に赴き、問題解決のための指導を行います。



### 依頼試験・設備使用

企業や六次産業取組事業者の皆様から依頼された製品等の試験・分析・測定を行います。

企業等の技術者がセンターの設備機器を利用することもできます。



### 研究開発

県産農産物の活用や企業・業界の課題解決に向けた研究開発に取り組んでいます。

企業・大学等との共同研究も行っています。



### 人材育成

企業の技術者や学生を研修生として受け入れています。また、各種研修会、講演会を開催し、人材育成に取り組んでいます。



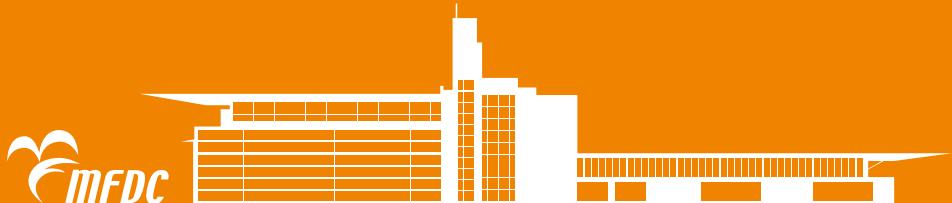
### 情報提供

研究成果発表会の実施、各種刊行物の発行、メールマガジン、ホームページにより、最新技術や研究成果などセンターの活動についての情報提供を行っています。

## 組織



※宮崎県工業技術センターと兼務



## 企画・デザイン部



企画部門では、試験研究に関する企画調整、情報提供を行っています。

デザイン部門では、企業の製品開発に関するデザイン支援を行っています。

### 業務概要

- センターへの相談の窓口業務
- 最新情報やイベント情報の発信
- 製品企画や工業デザインに関する相談対応、設備の貸出



## 食品開発部



県産農産物を利用した商品開発や加工方法、製造工程での技術的課題の解決を支援しています。

### 業務概要

- 食の機能性、農産物を用いた食品開発、食のおいしさに関する研究
- 商品開発、食品の加工方法、製造工程のトラブル等への相談対応
- 异物分析、放射線測定等の依頼試験
- 食品加工機器、分析機器の貸出



## 応用微生物部



バイオテクノロジーを用いて、有用微生物や地域資源を活用したアルコール飲料・発酵食品の開発・品質向上、食品廃棄物のリサイクルを支援しています。

### 業務概要

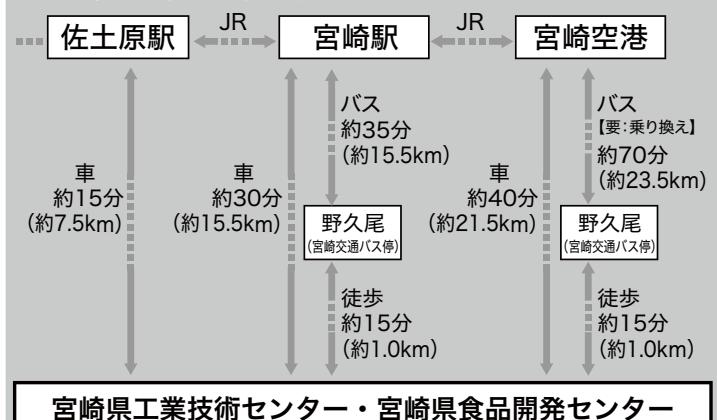
- 発酵食品、有用微生物、食品廃棄物のリサイクルに関する研究
- 発酵食品の製造技術等の相談対応
- 発酵食品の香気成分等の分析
- 焼酎用酵母の分譲



## 交通のご案内



### センターまでのアクセス



### 宮崎県工業技術センター・宮崎県食品開発センター

#### ■ 各業務の受付時間

平日 午前8時30分～午前12時／午後1時～午後5時15分

■ 依頼試験や設備使用、施設貸出などの使用料・手数料については、別冊の「使用料及び手数料一覧表」をご覧ください

■ メールマガジン「つばさネット」  
(ウェブサイトより登録できます)

■ 年2回発行「みやざき技術情報」

■ 見学

(センターの業務などについて広く県民の皆様に知っていただくために、学生や企業・各種団体の方を対象に見学を受け入れています)



## MFDC 宮崎県食品開発センター

宮崎県工業技術センターに併設

TEL:0985-74-2060 FAX:0985-74-4488

〒880-0303

宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂16500-2  
(宮崎テクノリサーチパーク内)

E-mail:mitc-mfdc@pref.miyazaki.lg.jp  
<https://www.iri.pref.miyazaki.jp/>



本誌は再生紙を使用しています。

