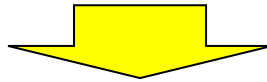


食品加工技術分科会の活動方針

活動目標：地域資源を活かした食品や地域ブランドを高める食品の創出に向けて、食品製造に係わる加工技術の高度化・ブランド化を図る。

◆ 県内企業の現状

- ・ 県内製造業における食料品製造業の占める割合は高く、事業所数では 23.2%（1 位）、従業者数では 14.2%（3 位）である。
- ・ 食料品製造業別製造品出荷額では、水産食料品製造業が最も多く、次いで、畜産食料品製造業、パン・菓子製造業、調味料製造業となっている。



◆ 技術開発課題

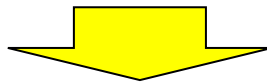
- ・ 県内の豊かな農林水産資源がもつ機能性や特徴を活かした加工食品の開発が望まれている。
- ・ 特徴ある食品製造装置や食品加工技術を有する企業と連携して加工技術を高度化するとともに、それらの技術を活かして農商工連携をさらに加速化して食品開発の取り組みが必要となっている。
- ・ 食料品製造業の共通した課題として、食の安全・安心に係る品質問題、健康の維持・増進、高齢化社会の急速な進展、生産性向上等が考えられ、対応が望まれている。

◆ 対象となる業界

食料品製造業、食品機械製造業等

◆ 関連する技術等

保存技術、乾燥技術、熱処理技術、洗浄技術、殺菌技術、粉碎・造粒技術、包装技術、乳化工術、酵素技術、物性測定技術、品質評価技術、加工機械、生産管理、品質表示等



◆ 取組の方向性

- ① 農林水産資源がもつ機能性や特徴を活かした食品開発並びに企業との連携による食品加工技術の高度化・ブランド化を図ると共に、その技術を活かした農商工連携への展開
- ② 食の安全・安心に係る品質問題、健康の維持・増進、高齢化社会の急速な進展、生産性向上等への対応
 - ・ 各業界や関係機関からの技術情報の収集
 - ・ 外部講師（大学教授、民間企業社員等）による技術セミナー開催
 - ・ 会員間における情報提供、意見交換等を通じたテーマの発掘
 - ・ 地域食材加工技術（機能性活用技術、乾燥技術等）に因る試作開発の検討