

食品事業者の皆様

農研機構の設備等を利用できます (食料システム法認定制度)

食料システム法に基づき農林水産大臣の認定を受けることにより、長期低利融資や税制特例の利用のほか、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）の設備供用などの支援を受けることができます。

農研機構の技術を生産性向上や品質向上などに活かしてみませんか。
ご関心のある方はぜひご相談ください。

食料システム法 認定制度についてはこちら→
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/250623.html>



利用までの流れ

事前相談

利用計画を事前に調整
します。
事前相談フォームや
メールにて
お気軽にご連絡ください。

認定取得

食料システム法に
基づく計画認定が
必要です。

利用申請

実施約款に同意の上、
申請書をご提出
ください。

契約締結

受入れの確定後、
決定通知書を発行します。
内容に同意のうえ、
決定受入書を
ご提出ください。

利用開始

利用料は事前振り込みです。
規則にしたがって
ご利用ください。

事前相談はこちらから→



お問い合わせ

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
スマート農業推進部 施設供用課

☎ 070-7362-3346

✉ sappo@ml.affrc.go.jp

WEB <https://www.naro.go.jp/collab/shokuhinkyoyou/index.html>



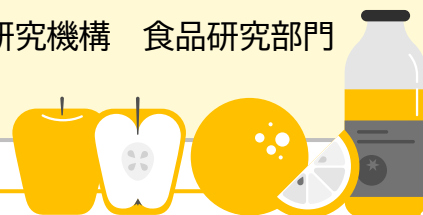
利用可能な設備

*これらの装置を農研機構と連携して利用することができます。
*利用料金は個別にご相談します。

設備所在地

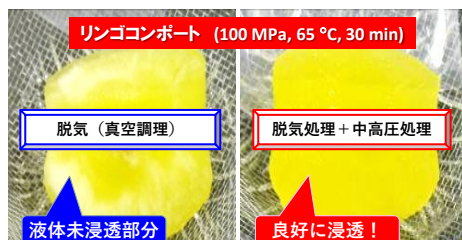
国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
茨城県つくば市観音台2-1-12

高圧処理装置



特徴

- ・食品を液体に浸した状態で数千気圧（数百MPa）以上の圧力で高圧処理することができる装置です。
- ・600MPaでの処理では、風味・成分を保持しつつ加熱することなく殺菌することが可能であり、ジュース、肉製品などの製造に利用できます。
- ・100MPaでの処理では、効率的に調味液を含浸させつつ加熱することが可能であり、各種エキスの製造や生に近い食感・風味を活かした長期冷蔵保存可能なコンポートなどの製造に利用できます。



マイクロ波減圧乾燥機

特徴

- ・水の沸点が低下する減圧下でマイクロ波を照射することにより食材を乾燥する装置です。低温で迅速に乾燥することができます。
- ・予備凍結と組み合わせることにより、従来の熱風乾燥と比べて収縮や変形が少なく、フリーズドライに近い品質の乾燥品を数時間で製造することが可能であり、食感の軽いドライフルーツなどの製造に利用できます。

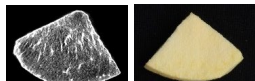


洗浄・剥皮
・カット

予備凍結

マイクロ波
減圧乾燥

変形少なく多孔質



ヒト胃消化シミュレーター

特徴

- ・ヒトの胃の下部（幽門部）や胃壁のぜん動運動、胃内容物の流動を再現する装置です。
- ・食品、人工唾液および人工胃液から構成される胃内容物の消化過程を観察し、評価することができます。
- ・農産物や加工食品の胃内消化性の評価に利用することができます。



開始 60 180
直後 分後 分後



生にんじん



ゆで加熱（15分）

胃消化内挙動の直接観察結果