

ブース番号

公益財団法人 オホーツク地域振興機構

TEL：0157-36-0680 FAX：0157-36-0686

Email：info@ohotuku.or.jp

HP：オホーツク財団 <http://www.ohotuku.or.jp/>

食品加工技術センター <http://www.foodohotuku.jp/>

研究内容の特徴

オホーツク圏を中心に、全道にわたり食品加工技術に関する支援を行っております。道産農畜水産物の付加価値化に関するご相談、お待ちしております。

技術アピール・マッチングニーズ

- ①農畜水産物の付加価値化技術（例：タマネギの保存性向上 / 新規加工技術、GABA 変換技術）
- ②発酵技術の応用（例：じゃがいも麴のみりん風調味料 / 発泡酒 / はちみつ酒 / 各種食酢）
- ③穀類・豆類の特性と新規用途の開発（例：オホーツク産豆類の加工 / 大豆の加工と新製品開発・商品化）
- ④一次産品由来の有用微生物・成分等の探索（例：オホーツク酵母・酢酸菌・乳酸菌等の分離と特性評価およびライブラリー化 / 齲歯形成阻害物質の探索）

食品加工・製造技術を支援します！

機関概要

〒090-0008

北海道北見市大正 353-19

- 機関名 / 公益財団法人 オホーツク地域振興機構
- 専門分野 / 食品加工、発酵・醸造、微生物利用全般
- 代表者 / 水谷 洋一 理事長
- 担当者 / 住佐 太 研究課 研究員

