

両研究機関の統合によるメリットを活用した研究・支援(例)

産業技術研究センターと食品技術センターが統合することにより、同一組織内でそれぞれが培い、蓄積されてきた知見・ノウハウ、技術を融合することで、以下のような研究の実施が期待されるとともに、食品製造事業者が食品研だけでなく、産技研の機器、技術支援等を活用しやすくなり、利用者へのサービスの向上につながる。

○機能性表示食品開発等の拡充

【背景】

消費者の健康長寿志向の高まりによる保健機能食品の需要増加

【研究(想定)】

食品研の行う栄養機能解析などの分析・評価、研究の技術や成果を活用しつつ、産技研で進めるヘルスケア産業支援事業における生物工学技術による機能性評価技術を応用
⇒異なる視点から、食材や食品の持つ保健機能の分析・評価等の幅を拡大

都内産品や新たな食材を活用した機能性表示食品等の開発にチャレンジする中小食品製造業者を支援

○異物混入対策に関する研究

【背景】

食品製造過程において、金属やプラスチックなどの異物混入の防止は、食品販売企業からの必須的取引要件ともなっており、食品製造業者にとって大きな課題

【研究(想定)】

食品研が有する食品製造現場等に関する知見と、産技研が保有する画像処理等の工学的技術を活用

食品研の知見・ノウハウ
(食品製造現場関連)



産技研の工学的技術
(画像処理等)



効率的な異物検出技術
廉価な異物検出機器開発

中小食品製造業者の
異物混入対策支援



食の安全性の確保

○非破壊検査技術に関する研究

【背景】

食品製造過程において、商品の品質管理や安全確保の検査は抜き取りが主。事業者の高齢化や後継者不足等が進む中で、生産性の効率化は中小食品製造業者に対する支援の一つとなりうる。

【研究(想定)】

食品研が有する食品製造過程等に関する知見と、産技研が有するセンサー等の工学的技術を活用

食品研の知見・ノウハウ
(食品製造過程)



産技研の工学的技術
(センサー技術等)



効率性の高い非破壊検査技術
低廉な価格の検査機器開発

商品検査に係る支援



生産性の向上
商品の品質向上
安全性確保