

食 品 工 業 部

食品工業部では、主として発酵工業に関連する中小企業の技術向上を支援するための研究や指導を行っています。今年度は、以下の事業を実施しました。

1. 発酵及び食品工業に関する試験研究、指導

本県製造業の中で企業数をもっとも多く、範囲の広い部門ですが、従来から実施してきた焼酎、醤油、みそ、醸造酢、漬物、クエン酸等の発酵技術に関するもののほか、エクストルーダ利用による農産物の加工、膜処理など食品一般に亘る加工技術の試験、研究も行いました。

また、企業からの要望に応じて、依頼分析（有料）、酢酸菌の分譲（有料）、技術研修生の受け入れ、技術相談、巡回技術指導等も実施しました。

2. 微生物細胞融合に関する研究

焼酎、醤油、みそ等の風味や収量の向上を図るために、バイオテクノロジーのひとつである細胞融合法によって、酵母、かび等の微生物を改良し、新しい微生物菌株を育成する研究を行いました。

3. 先端技術開放機器整備（バイオテクノロジー関連）

県内の中小企業が、自分自身で試験し自社の技術向上に役立てるように、先端的なバイオテクノロジーに関する高度な機器類を整備しました。

主な機器類としては、生体細胞自動識別分取装置、微生物制御培養装置、バイオリアクター実験装置、デンストメーター、細胞破碎装置、膜透析装置、炭酸ガス培養装置、成分分取用高速液体クロマトグラフ等です。

4. 食品工業生産・リサイクル高度化システム技術開発（国庫補助事業）

昭和60年度から5か年間、本県中小企業のシステム開発能力を育成することを主な目的として、「本格焼酎製造工程の最適化と蒸留粕の有効利用」の課題で、食品工業部と化学部のプロジェクトで、鹿児島大学の協力も得て要素研究を行い、県酒造組合連合会を窓口とするシステムチームの企業で、システム技術開発研究を行ってきました。