

# 香川県産業技術センター 発酵食品研究所のご案内

## 小豆島の食品づくりを支えます



発酵食品研究所では小豆島内の食品製造業の皆様を対象に  
商品開発から品質管理まで幅広く技術支援を行っています

**無料**

### 技術相談



製造工程や品質の改善  
新商品開発に関する相談



### 依頼試験・分析

栄養成分分析  
微生物検査



### 施設利用

試験機器・  
開放研究室<sup>※</sup>の利用



### 人材育成

技術講習会（無料）  
研修生受け入れ

※商品試作開発室を含む

**まずはご相談ください！！**

### お問い合わせ

E-mail : [hakko@pref.kagawa.lg.jp](mailto:hakko@pref.kagawa.lg.jp)

TEL : (0879)82-0034

香川県産業技術センター発酵食品研究所

〒761-4421 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1351-1



### 利用できる日時

時 間：午前9時から午後5時まで  
休業日：日曜日及び土曜日、国民の祝日、  
12月29日から翌年の1月3日までの日

詳しくは  
ホームページを  
ご参照ください



# 食品開発のお悩み、私たちがサポートします

## お悩み



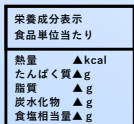
アイデアを  
思いついた



試作する設備が  
ない



試作品の評価に  
自信がない



賞味期限の設定  
栄養成分表示を  
行いたい



製造に課題



クレーム品の  
異物検査をしたい

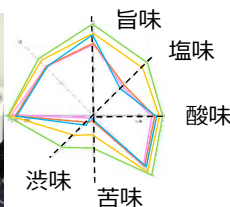
## サポート内容（例）



技術相談  
研究開発



レトルト殺菌装置  
商品試作開発室



糖・アミノ酸分析  
味認識装置



微生物検査  
栄養成分分析



現地指導  
技術協力



顕微鏡観察  
元素分析

食品開発の各所でお役に立てます！お気軽にご相談ください

各種SNSも運用しております  
ぜひご覧ください

Facebook



X



Instagram

