

## 施設内容

### 管理運営

東京都立食品技術センターの業務は、都の指定管理者制度に基づき公益財団法人 東京都農林水産振興財団が管理運営を行っています。

### 東京都 産業労働局 秋葉原庁舎

地上8階、地下2階、延床面積 7,413㎡

うち食品技術センター(6~8階および1階の一部)  
専用面積 1,906㎡

8階

研究室、クロマト分析室、有機溶媒実験室、機器分析室  
電子顕微鏡室、粉体実験室、相談室、図書室

7階

受付(事務室)、セミナー室、研究室、無菌室、微生物実験室

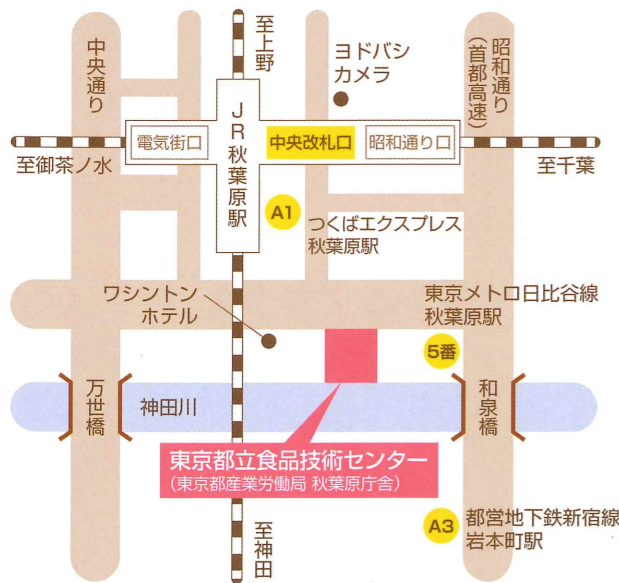
6階

開放試験室、加工実験室、低温加工実験室、調理実験室  
冷凍室、冷蔵室

1階

展示コーナー

## 案内図



### 東京都立食品技術センター

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町 1-9

TEL : 03-5256-9251 (代)

FAX : 03-5256-9254

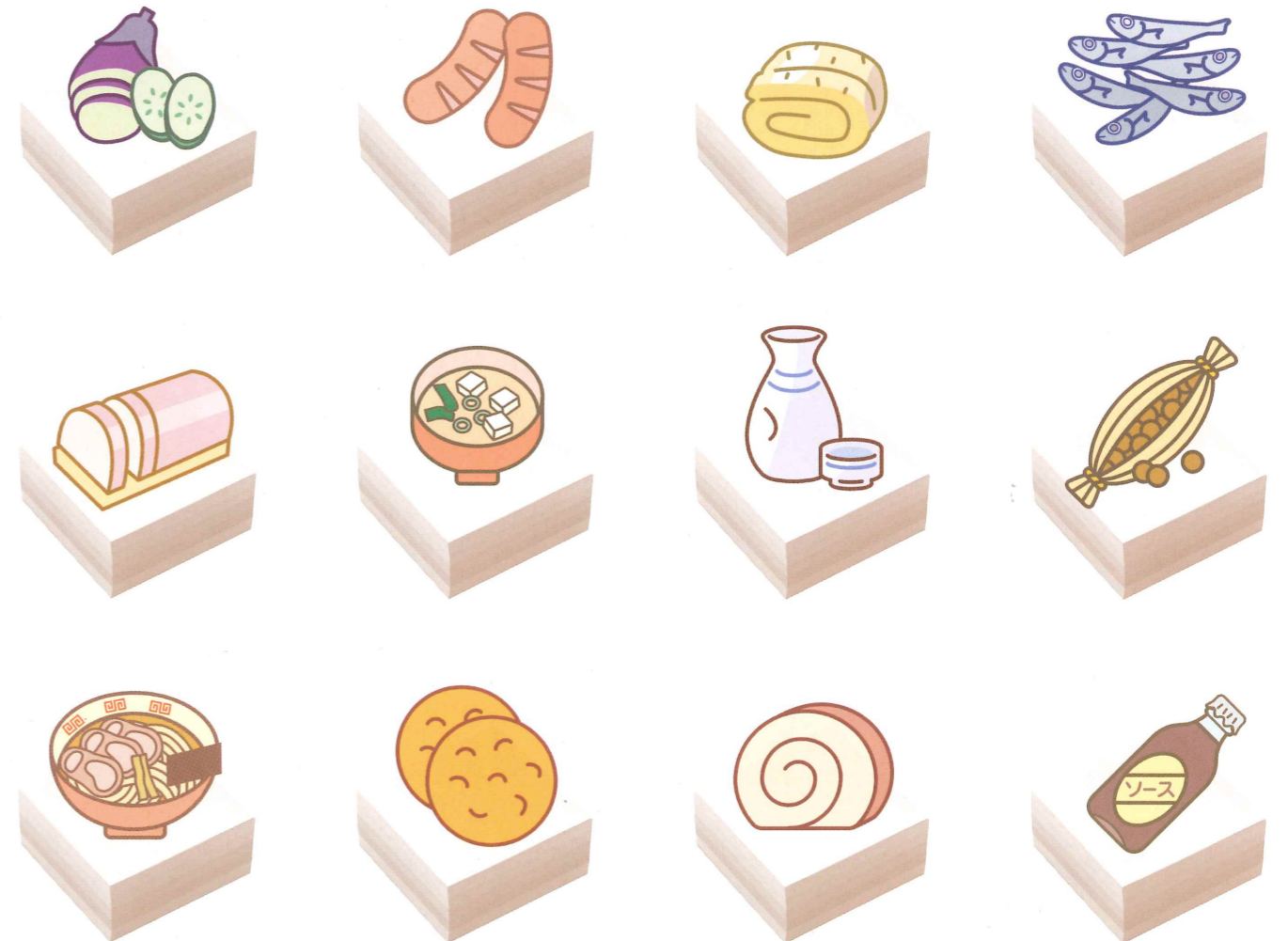
URL : <http://www.food-tokyo.jp/>

- JR .....  
秋葉原駅 中央改札口 より徒歩 1分
- つくばエクスプレス .....  
秋葉原駅 A1 出口より 徒歩 1分
- 東京メトロ日比谷線 .....  
秋葉原駅 5番 出口より 徒歩 2分
- 都営地下鉄新宿線 .....  
岩本町駅 A3 出口より 徒歩 3分

# 東京都立食品技術センター

# 事業案内

Tokyo Metropolitan Food Technology Research Center

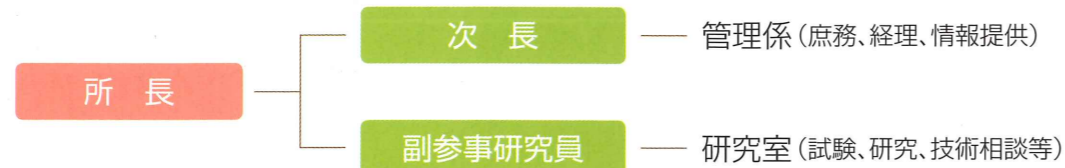


## 設置目的

東京の食品産業は、伝統に支えられた技術を継承しつつ、国際都市にふさわしい新製品の開発、安全・安心な食品づくり、加工技術の高度化などに取り組んでいます。

東京都立食品技術センターは、都内食品産業の振興及び都民の食の安全と食生活の充実を図ることを目的に、食品産業における技術的諸課題の解決や地域資源を活用した食品開発ニーズなどに対処するため、試験・研究・技術相談・研修会などを実施しています。

## 組織



## 研究開発

食品産業における技術上の諸課題をテーマに取り上げて研究開発を行い、その成果を企業等に普及しています。

### 研究分野

- 1 伝統と新たな魅力を備えた製品の開発
- 2 食品の安全性や機能性などに関する研究開発
- 3 東京の農林水産資源を活かした食品の開発



### 共同開発研究

新製品や新技術開発などの技術的課題の効率的な解決と相互の技術力の向上を図るため、食品企業や大学等との連携による共同開発研究を実施しています。

### 受託事業

依頼試験や技術相談では対応できない技術的課題について、食品企業や団体等から委託を受け、調査・研究・試験・特別技術指導を有料で実施しています。

### 食品技術センターが関わった開発食品



## 依頼試験

食品企業などからの依頼に応じて、食品原材料や加工食品等についての各種試験を有料で実施しています。

### 化学試験

水分、たんぱく質、脂質  
灰分、無機質、pH等

### 物理試験

粘度、測色  
糖度(ブリックス)  
水分活性

### 微生物試験

生菌数、大腸菌群定性  
耐熱性芽胞菌数、酵母数等



## 開放試験室

製品の分析や技術開発などに、下記の試験機器を有料で利用できます。

- 赤外水分計
- 分光光度計
- pHメーター
- 電子はかり
- 高圧滅菌器
- 乾熱滅菌器
- B形粘度計
- 減圧乾燥機
- ビタミンC計
- 濃度計
- 色差計
- 恒温器
- 粉砕機
- クリーンベンチ
- 水分活性測定装置
- レトルト殺菌装置



## 技術支援

食品企業などに対し、技術相談、成果発表会、業種別研究会、技術者研修会等の様々な支援事業を実施しています。

### 技術相談

技術的な問題について、電話や窓口相談、現地での相談を実施

### 情報提供

成果発表会、講演会、研究報告書、ウェブサイト、展示会参加等により、食品に関する諸情報を提供

### 交流支援

業種別研究会等を通じて、研究成果の普及や課題解決に向けた支援を実施

### 技術者研修会

食品企業で働いている技術者の技術力向上のための研修会を実施(有料)

### 食品技術アドバイザーの派遣

企業等の依頼により、外部専門家(食品技術アドバイザー)を派遣(有料)

