◎主な研究成果

◆青森県産清酒酵母「ゴールドG」の実用化

【目的】「ゴールドG」の酒造特性を把握し商品化を支援
【結果】これまで県内４社から７銘柄の清酒が商品化
【今後】「ゴールドG」の普及とブランド化を推進



これまでに商品化された「ゴールドG」清酒

◆スーパー冷凍農産物の開発

【目的】美味しく、扱いやすい冷凍農産物を開発
【結果】これまでに冷凍農産物６品が実用化
【今後】得られた技術により、冷凍食品開発を支援



実用化された冷凍農産物

◆包装デザインの評価で価値をデザイン

【目的】中小企業の商品開発を包装づくりから支援
【結果】デザイン要素と価値情報の整理・評価法を開発
【今後】包装デザイン評価法で企業の商品開発を支援



包装デザインガイドブックと成果品

◆県内工芸品が新市場進出に挑むため

【目的】新市場進出に向けた工芸品の特性データ取得
【結果】首都圏企業に特性データと開発製品を発信
【今後】技術普及の強化と首都圏企業向け発信の継続



特性データに裏付けされた工芸試作品

◆化粧品の試作・開発をバックアップ

【目的】県産原料を配合した化粧品開発を支援
【結果】プロテオグリカン配合化粧品など多数商品化
【今後】化粧品処方化技術で、更なる商品開発を支援



支援商品(左上)、クリーム試作(右上)、試作例(下)

◆健康機能性を持つ食品の開発を支援

【目的】県産素材を活用した食品の開発を支援
【結果】県内企業より機能性表示食品が商品化
【今後】商品開発について支援を継続



開発を支援した商品例



機能性成分の分析装置

◎その他の試験・研究・調査

◆新食品表示基準に対応する県産水産物の多元素分析法の開発
◆機能性表示食品開発のためのプロテオグリカン定量技術の開発
◆処方指導・法規講習会等による産業支援「コスメティック青森支援事業」
◆新市場(乗り物・建材など)への参入に向けた県内工芸の研究
◆商品価値をつくる見せ方・伝え方「デザインマーケティングの研究」