

融資・貸付

補助金
・出資

情報提供
・相談

セミナー
研修・イベント

法律・条例等
に基づく支援

その他

技術力を向上させたい（農林水産物を活用した商品開発に取り組みたいにも該当）

□□□ おいしさ・リサーチラボ □□□

食品のおいしさを五感で評価（官能評価）するため、国際基準であるISOに基づき整備した施設です。自社商品の強みや他社商品との違いなどを、適切に評価することで、商品開発・改良等の取組を支援します。

● 対象者

県内の食品製造業者等

● 支援内容

おいしさ・リサーチラボは、食品の味や食感、香り等をヒトの五感を使って評価する官能評価を実施するための施設です。官能評価の手法を活用し、自社商品の強みや他社商品との違いを適切に評価することで、商品開発や改良等の取組を支援します。

○ おいしさ・リサーチラボの主な機能

- ・ 官能評価室（12室）

独立した個室で、温度・湿度等が同じ環境となるよう管理し、照明も昼光色又は赤色の切替えと調光が可能です。

- ・ 準備室（1室）

評価する試料を準備する部屋で、冷凍冷蔵庫やIH調理器等を設置しています。各官能評価室からの合図に応じて小窓を通して試料提供が可能です。

- ・ コンセプトミーティングルーム（2室）

評価前のミーティングやグループワークを行うための部屋です。

● ご利用方法

食品開発センターへ
お問い合わせください。



問合せ先

宮崎県食品開発センター 食品開発部

TEL 0985-74-2060