

自主事業報告書

事業名 新潟市バイオリサーチセンター

(1) 実施状況（実施日時・利用人数等）

実施期間 平成 27 年 4 月 1 日～平成 28 年 3 月 31 日

I. 「機能性食品評価事業」

機能性表示食品セミナーの開催

平成 27 年 12 月 1 日：参加者：33 人

『新食品表示基準～旧基準からの主な変更点～』

『成長が期待される機能性表示食品市場～成功の為のマーケティング戦略～』

栄養成分表示など食品表示ルールの変更ポイントや機能性表示食品制度の導入により、市場がどう変化し、その中のビジネスチャンスをどう掴むかについてセミナーを実施した。

平成 28 年 3 月 18 日：参加者：39 人

『難消化性デキストリンを利用した機能性食品の開発』

『拡大する機能性表示食品市場～成功の為のマーケティング戦略～』

素材をもとにした機能性食品の開発の実例や機能性表示食品制度の導入により、市場がどう変化し、その中のビジネスチャンスをどうつかむかについてセミナーを実施した。

新潟産柿葉の活用に関する説明会の開催支援

平成 27 年 6 月 18 日

新潟市農業活性化研究センターの委託事業として、機能性素材である「柿葉」についての説明や機能性について講師としてプレゼンテーションを行った。

食品の臨床試験の実施

・グリセミックインデックス（GI）試験…3 件、血糖上昇抑制試験…3 件

II. 「食の高付加価値化支援事業」

	相談内容	件数	依頼業種
①	味覚試験に関する相談	1 件	食品企業
②	味覚試験に関する相談及び試験の実施	8 件	食品企業/行政
	合計	9 件	

公財) 新潟市産業振興財団からの委託事業における味覚試験に関する相談・問い合わせがあった。主に自社製品の開発における味覚の調査の金額・測定項目などの問い合わせがあった。中には、品質管理やマーケティングを視野に入れた問い合わせもあり弊社で対応した。

III. 食品安全事業

1. HACCP コンサルティング事業（平成 27 年度 2 件）

HACCP 入門ワークショップの開催

平成 27 年 7 月 1 日及び 7 月 4 日

食品安全を脅かす微生物の基礎講座や危害要因分析と必須管理点の決定についてフリップボードを使いワークショップを行った。

殺菌効果試験…5 件

製品の殺菌効果の検証試験を行った。

相談内容	件数	依頼業種
① 洗剤・殺菌剤などの商品性能の向上に関する相談	5 件	洗剤製造業者
② 食品製造の品質管理などの相談	2 件	食品企業
③ HACCP 認証に関する相談	1 件	食品企業
④ 食品安全に関する講演についての相談	1 件	認証機関
合計	8 件	

食品安全に関する相談件数は、8 件あった。内容は、①洗剤製造業者からの洗浄力などの検証についての相談が多く、対応としては薬科大学の食品微生物食品安全学研究室を紹介し、要件によっては大学と協力して企業の相談内容に対応すべく研究補助も行った。②については食品製造上の菌の発生状況の確認と抑制に関する検証の相談があった。対応については①同様大学に相談を持ち掛け対応した。その他、HACCP の認証に関する相談や品質管理の認証関連機関からの情報交換等があった。

IV. 自動販売機運営事業

施設利用者の利便性向上を図るため、自動販売機を設置した。

(2) 今後の対応

1. 臨床試験の多施設展開型に向けての工夫

多施設展開型の臨床試験の実施に向けて業務改善を行ってまいります。

2. 業務内容のメニュー化による明確な業務 PR

業務メニューの作成などを通して業務内容をわかりやすく広報し、訪問やダイレクトメール・ホームページ等を充実して、具体的な業務内容の PR を行い、新潟バイオリサーチパークの企業認知度の向上を図ります。

3. 近県への PR 活動

機能性食品評価事業を行っている企業は、近県では未だに無く、今後は、民間企業より行政機関や大学などの研究機関への PR を行っていきたいと考えます。弊社の臨床試験の依頼のほとんどは、行政機関の研究補助金・プロジェクト等を進める民間企業や大学機関、行政研究機関などからの受託が多く、近県においても機能性評価事業の PR 活動を行っていきたいと考えます