

栃木県畜産酪農研究センター畜産物評価加工棟



◆施設の概要

栃木県畜産酪農研究センターでは、県産畜産物のブランド力強化に向け、畜産物の評価に関する研究の推進や県内畜産農家の6次産業化を支援するため、平成28年度に畜産物評価加工棟を整備しました。

本施設には、チーズなどの乳製品、ハムやソーセージなどの食肉製品の加工室と畜産物（加工品含む）のおいしさの評価を行う官能評価室を備えており、試験研究の利用のほか、外部への貸出し（施設の開放）を行うこととしています。

●生乳加工関係

チーズ製造に関わる設備・機器一式を整備しています
（チーズバット、手動式モルダ、熟成庫等）



●食肉加工関係

ハム、ソーセージ製造に関わる設備・機器一式を整備しています
（ミートチョッパー、サイレントカッター、スモークハウス等）



●官能評価関係

官能評価を実施するための設備を整備しています
（嗜好型官能評価用スペース、分析型官能評価用個別ブース等）



※本施設における「官能評価」とは、「人の感覚により、畜産物等の外観や食感、におい、味などを五感で感じ取り、その強さや好ましさの程度などを客観的に測定・評価すること」を意味する。

<問い合わせ先>

栃木県畜産酪農研究センター企画情報課

TEL 0287-36-0280 FAX 0287-36-0516

ホームページ <http://www.pref.tochigi.lg.jp/g70/index.html>