

❗ 粉糖の固結防止剤の違いにおける品質評価

粉糖(純度の高いグラニュー糖等を微粉碎したものは自重、積載重圧や吸湿によって固まってしまうことが一般的な悩みとなっている。この問題を解消するため、固結防止剤と包装材の組み合わせによって得られる性能差を品質評価した。

本業の動向について

食品原材料の卸を主要業としている。取り扱い品目は小麦、でんぷん、砂糖、水飴、食用油等。糖類の加工部門を併設しており、粉碎機等を用い、自社製品として粉糖を製造販売している。

最近の業績は、外食及び製菓分野において市場の縮小に伴う競争激化もあり、やや苦戦。目先の横ばいは否めないものの、加工業を強化し新規の獲得、収益の向上を図っている。

公設研究機関との連携事業について

連携先公設研究機関の名称

あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

(旧名称)

愛知県産業技術研究所
食品工業技術センター

所在地

愛知県名古屋市西区新福寺町 2 丁目 1 番の 1

連携内容

H21~22 年にかけて取り組んだ、「ものづくり中小企業製品実証等支援事業」を契機に固結防止剤や包装材の組み合わせによる粉糖の品質評価実験を行っている。以降、試験項目を広げ、精度の向上、内容の深化を図っている。

連携した動機やきっかけ

以前より、顧客から品質に関する質問を受けた際、不明点を公設試験研究機関へ問い合わせ、アドバイスをもらっていた。また、粉糖の品質評価に関して、個人的な情報収集だけでは納得できるデータを得られず相談を重ねていたところ、同機関側から連携の声がかかった。申請時にもサポートを得られ円滑に手続きをとることができた。

連携の効果

実証データの活用から営業時により詳細な説明ができるようになり顧客からの信頼度が向上したように感じる。

連携して最も効果のあったこと

正確なデータを得られたこと。またそこから次回の研究題材の発見にもつながっていること。

連携して最も困難だったこと

通常業務である営業をこなしながら 1 人で対応していたため時間に余裕が無く、研究のスピード感、容量が限られてしまったこと。また、事後の書類作成の負担が想像以上に大きかったこと。

連携するメリット・デメリットについて

メリットとしては公的機関である信頼性から、オープンな相談が出来たこと。また、研究員の方の食品化学に対する豊富な知識を活用させて頂きながら研究出来たので、今後につながる勉強も同時に出来たこと。デメリットは特に感じなかった。

連携に際しての注意、アドバイスなど

研究には多くの時間と手間を必要とするので、本業を疎かにしてしまわないように気を付けるべきである。

公設研究機関との連携で行政に望む支援

小規模事業者において公設試験研究機関は非常に貴重な存在だと感じる。予算の都合なのか機材等の老朽化も目立ち、活用に支障をきたす場面も出てきている。(よく活用する機材が故障し、復旧まで 1 年近くかかったことがあった)設備予算の充実を図っていただけると有難い。

会社概要

設立:昭和 27 年 8 月 2 日

資本金:4,660 万円

従業員数:6 名

U R L : -