

当社は長年、酵素分解や発酵による食品素材の開発を行ってまいりました。特に従来利用できずに廃棄されていた、おから、冷凍まぐろ鋸切粉、過熟キウイ等の食用化にも取り組み、その中で近年、温州みかんをほぼ100%皮ごとペースト化した食品素材の開発に成功し、特徴的な強い風味を有する香料無添加素材として様々な加工食品の原料として使えることが判ってまいりました。この研究成果は、農産物の新しい価値を生み出す技術として、農産物振興の地方団体や産地農協から注目され、アイスクリームやデザート類や飲料など多種類の食品に利用が期待されています。

当社は本技術が国内農産品の幅広い加工技術として確立され、各農産地との提携や、この技術によって得られる食品の機能性などの調査を大学や公的研究機関との共同研究も視野に入れながら、更なる研究を続けてまいります。皆様のご支援ご鞭撻をお願いいたします。

経営理念

星野科学は技術の徹底探究により安全で美味しい食品の開発を目指します



代表取締役
星野 正美



★研究開発受託

星野科学株式会社は前身である星野食品研究室の開設以来、中小企業の研究開発を支援するサービスとして、研究開発受託をおこなっています。研究設備や経験を持った人材を用意する必要がなく、少ない維持費用で、必要なときに短期間で高い成果を得ることができるのが利点です。お客様企業の依頼内容をもとに、数多くの個性的な商品を生み出しています。新規技術などの研究の成果については、特許の出願までサポートいたしますので、研究成果を知的財産権として、お客様の将来的な事業の発展に貢献いたします。

●活動内容

- 食品に関するソフトの開発（製品開発・現製品の改良など）の依頼
 - 食品製造技術に関するソフトの開発（品質管理・工程管理など）の依頼
 - 上記に付随する食品成分分析・添加物分析・農薬分析・官能評価などの依頼
 - 研究室の設備利用の依頼
 - 講師派遣の依頼
 - その他食品に関するあらゆるご相談
- 以上に関して、会員の方のご依頼により秘密厳守の上で遂行いたします。
※会員相互の利益を守るために入会調査をさせていただきます。

●ご利用形態

- 研究室会員
開発業務から製造・品質管理、事業計画まで包括的なサポートを提供いたします。
当社研究者からのアドバイスや連絡が密におこなわれ、お客様の利益を最大限考えたサービスです。
 - 微生物会員
製品開発や製造時における微生物的な問題の解決を中心としたサービスです。
- ※その他、当社では小ロットでの食品製造受託を承っています。こちらをご利用のお客様においては、当社規定により、サポート内容を柔軟に対応させていただいておりますので、ご相談ください。



★開発食品の製造

併設する製造工場で開発した商品をテスト生産、小ロット製造できます。

本社工場1F

品目例；ドレッシング・ジャム類・ペースト・スプレッド類、その他 液体もの

本社工場2F

品目例；まんじゅう・クッキー・パン、その他 焼きもの全般



焼き菓子製造ライン

★食品原料の製造販売

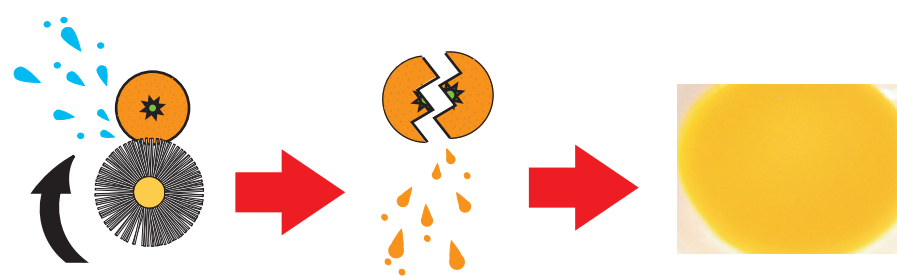
●果実まるごとの酵素分解ペースト「Hシリーズ」

農産物を「環境に優しい」独自の方法で、なめらかで高品質なペーストに加工します。
90%以上の高い歩留；原料を無駄なく利用できます。
風味による差別化；果実丸ごと酵素処理したことで強い味と香りを持っています。

青果の選別・洗浄

丸ごと（皮・種含む）を物理破砕

酵素分解処理/ろ過



●Hシリーズの製造工程

★営業拠点

本社研究室・本社工場



所在地 ■ 京都府宇治市横島町石橋10-7

TEL ■ 0774-22-6699

FAX ■ 0774-20-4255

長浜工場



所在地 ■ 滋賀県長浜市田村町1189-3

長浜サイエンスパーク内

TEL ■ 0749-65-2920

FAX ■ 0749-65-2921

横島工場



所在地 ■ 京都府宇治市横島町中川原52