

◇ 加工ライン実験施設の主要加工機器

ライン名	区分	機 器 名	概 要	活用する一次加工品						
				ペ ー ス ト	水 煮	冷 凍	カ ット	乾 燥	粉 末	フ レ ー ク
共 通	1	根菜類洗浄機	土付きの野菜などを回転ブラシで洗浄するもの	○	○	○	○	○	○	○
	2	野菜洗浄機	皮剥きした野菜などを洗浄するもの	○	○	○	○	○	○	○
	3	球根皮剥機	野菜などの皮を散水しながら振動させて剥くもの	○	○	○	○	○	○	○
	4	洗浄殺菌槽	前処理後の野菜などをジェット水流と気泡で洗浄・殺菌するもの	○			○			○
	5	ブランチング槽	野菜などを加熱処理して試作品の変化を防ぐもの			○		○	○	
	6	ブランチング冷却槽	野菜などを冷却するもの（ブランチング槽とセット）			○		○	○	
	7	脱水機	洗浄後の野菜を遠心分離で水切りするもの			○	○	○	○	
	8	蒸し機	野菜等を蒸気で加熱するもの	○						○
	9	金属検出機	試作品中の金属系異物を検出するもの	○	○	○	○	○	○	○
	10	X線異物検出装置	試作品中の金属以外の異物を検出するもの	○	○	○	○	○	○	○
ウエット ライン	11	多機能野菜細断機	野菜などを用途に応じて平切りや乱切りするもの		○	○	○			
	12	混練機	ペーストを攪拌・混合・均質化するもの	○						
	13	加圧真空釜	食材を高温・高圧下で殺菌や抽出、味付けするもの		○					
	14	裏ごし機	蒸煮した野菜などを裏ごし、ダマ除去するもの	○						
	15	ペースト充填機	ペーストなどを一定量ずつ容器に充填するもの	○						
	16	据置型真空包装機	試作品を真空包装するもの	○	○		○			
ドライ ライン	17	ミンチ機	野菜などをすり潰すもの					○	○	○
	18	ダブルドラムドライヤー	ペーストなどをドラムで乾燥するもの					○	○	○
	19	野菜細断機	野菜などを用途に応じて多様な形状に細断するもの					○	○	○
	20	熱風乾燥機	野菜などを熱風で乾燥するもの					○	○	
	21	真空凍結乾燥機	野菜などを一旦凍結させて、真空下で水分を蒸発させながら乾燥するもの					○	○	
	22	ガス置換式真空包装機	試作品をガス置換で真空包装するもの					○	○	○
	23	粉体充填機	粉体などを一定量ずつ容器に充填するもの					○	○	○
	24	粉体ミキサー	微粉同士を混合したり、攪拌するもの						○	○
	25	万能粉碎機	乾燥野菜などを回転盤で打ち砕いて微粉化するもの						○	