

◇ 流通技術実証施設の主要機器

分類	区分	機 器 名	概 要	備 考
予冷	1	真空予冷库	野菜や花きなどを真空条件下で予冷するもの	温度5℃(品温)
	2	差圧式予冷库	野菜などを空気圧差で予冷するもの	温度0～20℃
貯蔵	3	定温貯蔵庫	野菜などを一定温度で貯蔵するもの	温度5～20℃
	4	5連式恒温恒湿庫	野菜などを温・湿度を制御して貯蔵するもの	温度0～40℃ 湿度0～80%
	5	冷凍庫	野菜などを冷凍で貯蔵するもの	温度-30℃
	6	壁面冷却式冷蔵庫	野菜などを庫内壁面を冷却して貯蔵するもの	温度0～12℃ 湿度90%
	7	氷温冷蔵庫	野菜などを氷結点以上の氷温域で貯蔵するもの	温度-10～10℃
	8	CA貯蔵庫	野菜などを温・湿度の制御に加え、大気組成を制御して貯蔵するもの	温度-3～25℃ 湿度60～100%
輸送	9	振動シミュレーション装置一式	実際の輸送中の振動・衝撃データに基づき、物理的な輸送環境を再現・模擬試行させるもの	
計測	10	酸素二酸化炭素分析計	酸素、二酸化炭素の濃度を測定するもの	
包装	11	簡易型ガス充填シーラー	野菜などを包装袋に窒素や二酸化炭素等を充填して熱圧着させるもの	温度0～20℃
殺菌	12	UV・IR照射装置	野菜などの表面を紫外線・赤外線で殺菌するもの	
	13	定温蒸気処理装置	野菜などの表面を任意温度の蒸気で殺菌や殺虫等するもの	