

◇ 加工開発実験施設の主要加工機器

部屋名	区分	機器名	概要	主な用途	
				一次加工	二次加工
加工開発 ・試作室	1	高圧根菜類洗浄機	土付きの野菜などを高圧水で洗浄するもの	○	
	2	小型脱水機	洗浄後の野菜などを遠心分離で水切りするもの	○	
	3	球根皮剥機	さつまいも、サトイモなどの皮を散水しながら振動させて剥くもの	○	
	4	野菜裁断機	野菜などを用途に応じて多様な形状に裁断するもの	○	○
	5	ダイサー	野菜などをダイス状（サイコロ状）に切断するもの	○	○
	6	チョッパーパルパー フィニッシャー	液体を含む試料を細断、磨砕、ろ過、裏ごしするもの	○	○
	7	蒸し機	食品の解凍や野菜等の加熱調理を蒸気で行うもの	○	○
	8	二重釜	野菜などを大量かつ迅速に加熱調理（煮る）するもの	○	○
	9	小型加圧真空ケトルミキサー	野菜などを加・減圧下で加熱調理するもの	○	○
	10	高温高圧殺菌機	試作品を高温・高圧で殺菌するもの（レトルト殺菌機）		
	11	小型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	○	
	12	加熱水蒸気処理装置	野菜などを100℃以上の水蒸気により無酸素条件下で加熱調理するもの	○	
	13	アクアガス処理装置	微細水滴を含む過熱水蒸気（アクアガス）を農産物に処理することで短時間で効率的に調理・殺菌するもの	○	
	14	マイクロ波減圧乾燥機	電磁波により農産物等の色彩、風味を変えずに短時間で乾燥するもの	○	
	15	熱風乾燥機	食品を電気ヒーターで乾燥させるもの	○	
	16	フライヤー	フライ調理（油加工品）するもの	○	○
真空フライ 開発・試作室	17	真空フライヤーA	野菜などを真空条件下でフライするもの	○	○
	18	真空フライヤーB	野菜などを真空条件下でフライするもの	○	○
粉砕加工室A	19	カッターミル	堅い試料を粗めに粉砕するもの	○	
	20	旋回気流式微粉砕機	食品同士を気流下で衝突させたり粉砕するもの	○	
粉砕加工室B	21	振動ボールミル	乾燥試料をボールミルで微粉砕するもの	○	
	22	万能粉砕機	乾燥野菜などを回転盤で打ち砕いて微粉砕化するもの	○	

製品調整 機器室	23	フラッシュドライヤー (流動層乾燥機)	食品を高温・高速の気流中で瞬間的に分散・乾燥されるもの	○	
	24	スプレードライヤー (噴霧乾燥機)	食品を熱風により粉末状に乾燥させるもの	○	
	25	通風乾燥機 (電気式)	食品を電気ヒーターで乾燥させるもの	○	
	26	小型充填機	ペースト類を容器に充填するもの		
	27	小型真空凍結乾燥機	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	○	○
	28	小型低温乾燥機	食品を除室した冷風により低温下で乾燥させるもの		○
試作品製造 機器室	29	小型押出式形成機	パスタやスティック状スナックの生地を成形するもの		○
	30	煎餅焼き機	せんべい類を焼成するもの		○
	31	包餡機	生地の成形や具材等を生地注入するもの		○
	32	スチームコンベクション オーブン	オーブンに蒸気加熱機能を付加したもの		○
	33	デッキオーブン	食品を輻射(放射)熱で焼成するもの		○
	34	アイスクリーム・フ リーザー	冷菓を製造するもの		○
	35	小型高圧処理装置	高圧処理により食品を殺菌するもの	○	○
原材料調整 機器室	36	高性能磨砕機	蒸煮した野菜などをなめらかにペースト化するもの	○	○
	37	多機能ミル	食品を多種多様に粉砕するもの	○	○
	38	パン用伸展機	パン生地を圧延するもの		○
	39	高圧ホモジナイザー (均質機)	粒子を細かく均質化するもの	○	○
	40	半自動みかん搾汁機	皮付きの果実などを圧搾して搾汁するもの	○	○
	41	振動ふるい機	粉の分級に使用するもの	○	
	42	パン用ミキサー	粘りのある生地を練り込むもの	○	○
	43	ドウコンディショナー	パン生地等を発酵させるもの		○
	44	擂潰機	乾燥したもの等をする混ぜるもの	○	
製品開発 試作室	45	コンベクションオーブ ン	熱風循環式で焼く成するもの		○
	46	金属検出機	試作品の金属系異物を検出するもの	○	○
	47	ガス置換式真空包装機	窒素等のガス置換で製品を真空包装するもの	○	○