

◇ 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	土付きの根菜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	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	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酵素を失活させ、加工に伴う繁殖や食感の変化等を防ぐもの			○		○	○	
	6	ブランチング冷却槽	加熱処理した野菜などを冷却するもの（ブランチング槽とセット利用）			○		○	○	
	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	野菜などを蒸気で加熱・蒸煮するもの	○						○
	9	金属探出機	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	○	○	○	○	○	○	○
ウェットライン	11	多機能野菜裁断機	野菜などを用途に応じて平切や乱切りするもの		○	○	○			
	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	大型ミンチ機	加熱調理した野菜などをミンチ状に加工するもの					○	○	○
	18	ダブルドラムドライヤー	ペースト状の野菜を2つの回転ローラーにより迅速にシート状に乾燥（フレーク製造）するもの					○	○	○
	19	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					○	○	○
	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	食品を凍結後、真空下で水分を昇華させ、乾燥するもの					○	○	
	22	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					○	○	○
	23	粉体充填機	乾燥野菜の粉末やフレークなどを一定量ずつ容器に充填するもの					○	○	○
	24	粉体ミキサー	フレークや野菜粉末を混合したり、攪拌するもの						○	○
	25	万能粉碎機	乾燥した野菜などを買い転売で打ち砕いて粉碎・粉末化するもの						○	