

|     |                            |     |          |
|-----|----------------------------|-----|----------|
| 番号  | 1                          | 機器名 | 高圧根菜類洗浄機 |
| 概 要 | さつまいも，サトイモなど根菜類を高圧水で自動洗浄する |     |          |
| 能 力 | 200 kg/時間                  |     |          |



|     |   |             |       |                                                                                     |
|-----|---|-------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 2 | 機器名         | 小型脱水機 |  |
| 概 要 |   | 洗浄野菜の水切りをする |       |                                                                                     |
| 能 力 |   | 10～15 L/バッチ |       |                                                                                     |

|     |   |                        |       |                                                                                               |
|-----|---|------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 3 | 機器名                    | 球根皮剥機 | <br>P-48 |
| 概 要 |   | さつまいも，サトイモなど根菜類の皮むきを行う |       |                                                                                               |
| 能 力 |   | 20 kg/時間               |       |                                                                                               |

|     |                      |     |       |                                                                                       |
|-----|----------------------|-----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 4                    | 機器名 | 野菜裁断機 |  |
| 概 要 | 加工用途に応じ多様な形状に野菜を切断する |     |       |                                                                                       |
| 能 力 | 100～200 kg/時間        |     |       |                                                                                       |

|     |                      |     |      |
|-----|----------------------|-----|------|
| 番号  | 5                    | 機器名 | ダイサー |
| 概 要 | 野菜等をダイス状（サイコロ状）に切断する |     |      |
| 能 力 | 100～200 kg/時間        |     |      |



|     |   |              |           |                                                                                     |
|-----|---|--------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 6 | 機器名          | サイレントカッター |  |
| 概 要 |   | 野菜等をみじん切りにする |           |                                                                                     |
| 能 力 |   | 10～20 kg/時間  |           |                                                                                     |

|     |                        |     |                  |                                                                                     |
|-----|------------------------|-----|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 7                      | 機器名 | チョッパーパルパーフィニッシャー |  |
| 概 要 | 液体を含む試料の細断，磨砕，ろ過，裏ごしする |     |                  |                                                                                     |
| 能 力 | 150～250 kg/時間          |     |                  |                                                                                     |

|     |                            |     |           |
|-----|----------------------------|-----|-----------|
| 番号  | 8                          | 機器名 | 半自動みかん搾汁機 |
| 概 要 | 半切りしたカンキツを果皮をつけたまま圧搾して搾汁する |     |           |
| 能 力 | 10～20 kg/時間                |     |           |



|     |                      |     |     |
|-----|----------------------|-----|-----|
| 番号  | 9                    | 機器名 | 搾油機 |
| 概 要 | 農産物の油脂分を搾る           |     |     |
| 能 力 | 500 g/30分, 30～40%搾油量 |     |     |



|     |    |                |     |                                                                                       |
|-----|----|----------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 10 | 機器名            | 採肉機 |  |
| 概 要 |    | 焼きいもの皮と果肉を分離する |     |                                                                                       |
| 能 力 |    | 40 kg/時間       |     |                                                                                       |

|     |                           |     |         |
|-----|---------------------------|-----|---------|
| 番号  | 11                        | 機器名 | パン用ミキサー |
| 概 要 | パン生地や焼き菓子のような粘りのある生地を練り込む |     |         |
| 能 力 | 19 L(ボール満水量)/バッチ          |     |         |



|     |    |                       |         |                                                                                     |
|-----|----|-----------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 12 | 機器名                   | 卓上型ミキサー |  |
| 概 要 |    | 洋菓子等のような粘りの少ない生地を練り込む |         |                                                                                     |
| 能 力 |    | 6.7 L(ボール満水量)/バッチ     |         |                                                                                     |

|     |    |              |         |                                                                                       |
|-----|----|--------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 13 | 機器名          | 万能混合攪拌機 |  |
| 概 要 |    | 農産物を加熱攪拌する   |         |                                                                                       |
| 能 力 |    | 5 ～ 10 kg/時間 |         |                                                                                       |

|     |    |               |     |                                                                                       |
|-----|----|---------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 14 | 機器名           | 搗潰機 |  |
| 概 要 |    | 乾燥したもの等をすり混ぜる |     |                                                                                       |
| 能 力 |    | 10 L/時間       |     |                                                                                       |

|     |    |              |            |                                                                                       |
|-----|----|--------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 15 | 機器名          | ドウコンディショナー |  |
| 概 要 |    | パン生地等を発酵させる  |            |                                                                                       |
| 能 力 |    | 10 kg(生地)/時間 |            |                                                                                       |

|     |                                       |     |           |                                                                                     |
|-----|---------------------------------------|-----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 16                                    | 機器名 | 高圧ホモジナイザー |  |
| 概 要 | 液状食品を高圧にして細い間隙から噴出することにより，粒子を細かく均質化する |     |           |                                                                                     |
| 能 力 | 20～50 L/時間                            |     |           |                                                                                     |

|     |    |                                 |        |                                                                                     |
|-----|----|---------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 17 | 機器名                             | 高性能磨碎機 |  |
| 概 要 |    | 石臼式の磨碎機で、蒸煮した野菜や果実をなめらかにペースト化する |        |                                                                                     |
| 能 力 |    | 30～100kg/時間                     |        |                                                                                     |

|     |    |              |       |                                                                                       |
|-----|----|--------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 18 | 機器名          | 多機能ミル |  |
| 概 要 |    | 食材を多種多様に粉碎する |       |                                                                                       |
| 能 力 |    | 30～100 kg/時間 |       |                                                                                       |

|     |    |              |        |                                                                                       |
|-----|----|--------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 19 | 機器名          | パン用伸展機 |  |
| 概 要 |    | パン生地を圧延する    |        |                                                                                       |
| 能 力 |    | 10 kg(生地)/時間 |        |                                                                                       |

|     |    |                 |      |                                                                                       |
|-----|----|-----------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 20 | 機器名             | ミンチ機 |  |
| 概 要 |    | 蒸煮した野菜等をペースト化する |      |                                                                                       |
| 能 力 |    | 150 kg/時間       |      |                                                                                       |

|     |    |            |       |                                                                                     |
|-----|----|------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 21 | 機器名        | 急速冷凍機 |  |
| 概 要 |    | 食品を急速冷凍する  |       |                                                                                     |
| 能 力 |    | 3 kg / バッチ |       |                                                                                     |

|     |                  |     |               |                                                                                     |
|-----|------------------|-----|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 22               | 機器名 | アイスクリーム・フリーザー |  |
| 概 要 | アイスクリームなど冷菓を製造する |     |               |                                                                                     |
| 能 力 | 0.8～1.5 L/バッチ    |     |               |                                                                                     |

|     |    |              |                     |                                                                                       |
|-----|----|--------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 23 | 機器名          | 麺押し出し機用小型ミキサー・押し出し部 |  |
| 概 要 |    | 押出により麺を製造する  |                     |                                                                                       |
| 能 力 |    | 10 kg(生地)/時間 |                     |                                                                                       |

|     |                        |     |         |                                                                                       |
|-----|------------------------|-----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 24                     | 機器名 | 小型押出形成機 |  |
| 概 要 | パスタやスティック状スナックの生地を成形する |     |         |                                                                                       |
| 能 力 | 10 kg(生地)/時間           |     |         |                                                                                       |

|     |    |                   |     |                                                                                       |
|-----|----|-------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 25 | 機器名               | 造粒機 |  |
| 概 要 |    | 澱粉パールなどの粒状食品を製造する |     |                                                                                       |
| 能 力 |    | 50 g/時間           |     |                                                                                       |

|     |                               |     |     |
|-----|-------------------------------|-----|-----|
| 番号  | 26                            | 機器名 | 包餡機 |
| 概 要 | 生地をあらゆる形状に成形するとともに，具材等を生地注入する |     |     |
| 能 力 | 600 個/時間                      |     |     |



|     |    |          |     |                                                                                     |
|-----|----|----------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 27 | 機器名      | 製麺機 |  |
| 概 要 |    | 製麺加工を行う  |     |                                                                                     |
| 能 力 |    | 60 kg/時間 |     |                                                                                     |

|     |    |                |     |                                                                                      |
|-----|----|----------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 28 | 機器名            | 打錠機 |  |
| 概 要 |    | 粉体状にしたものを錠剤化する |     |                                                                                      |
| 能 力 |    | 100 個/時間       |     |                                                                                      |

|     |    |              |        |                                                                                       |
|-----|----|--------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 29 | 機器名          | カッターミル |  |
| 概 要 |    | 乾燥物を粗めに粉碎する  |        |                                                                                       |
| 能 力 |    | 30～200 kg/時間 |        |                                                                                       |

|     |                   |     |       |                                                                                       |
|-----|-------------------|-----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 30                | 機器名 | 万能粉碎機 |  |
| 概 要 | 乾燥物をカッターミルより微粉碎する |     |       |                                                                                       |
| 能 力 | 40 kg/時間（米粉粉碎の場合） |     |       |                                                                                       |

|     |    |              |        |                                                                                     |
|-----|----|--------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 31 | 機器名          | 振動ふるい機 |  |
| 概 要 |    | 粉の分級に使用する    |        |                                                                                     |
| 能 力 |    | 50～100 kg/時間 |        |                                                                                     |

|    |                      |     |           |                                                                                     |
|----|----------------------|-----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号 | 32                   | 機器名 | 旋回気流式微粉碎機 |  |
| 概要 | 気流下で食品同士を衝突させ摩擦で粉碎する |     |           |                                                                                     |
| 能力 | 7.5 kg/時間（粒度50 μm）   |     |           |                                                                                     |

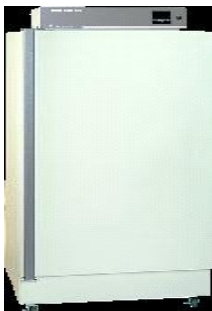
|     |                           |     |         |                                                                                       |
|-----|---------------------------|-----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 33                        | 機器名 | 振動ボールミル |  |
| 概 要 | セラミック製の球体の衝撃により乾燥試料を微粉碎する |     |         |                                                                                       |
| 能 力 | 1～2 kg/時間                 |     |         |                                                                                       |

|     |                |     |       |
|-----|----------------|-----|-------|
| 番号  | 34             | 機器名 | 熱風乾燥機 |
| 概 要 | 熱風により食品を乾燥する   |     |       |
| 能 力 | 300～400 kg/バッチ |     |       |



|     |    |                  |            |                                                                                       |
|-----|----|------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 35 | 機器名              | 多機能小型熱風乾燥機 |  |
| 概 要 |    | 農産物を熱風により乾燥する    |            |                                                                                       |
| 能 力 |    | 庫内寸法563×409×80mm |            |                                                                                       |

|     |                             |     |               |                                                                                     |
|-----|-----------------------------|-----|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 36                          | 機器名 | 小型ダブルドラムドライヤー |  |
| 概 要 | ペースト状野菜を迅速にシート状（フレーク状）に乾燥する |     |               |                                                                                     |
| 能 力 | 8 kg/時間                     |     |               |                                                                                     |

|     |    |                               |       |                                                                                     |
|-----|----|-------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 37 | 機器名                           | 通風乾燥機 |  |
| 概 要 |    | 電気ヒーターで乾燥する                   |       |                                                                                     |
| 能 力 |    | 庫内寸法930×700×1,200mm（庫内容量780L） |       |                                                                                     |

|     |                           |     |           |
|-----|---------------------------|-----|-----------|
| 番号  | 38                        | 機器名 | 小型真空凍結乾燥機 |
| 概 要 | 食品を凍結後，真空下での水分を昇華させて，乾燥する |     |           |
| 能 力 | 5 kg/バッチ（コールドトラップ最大水分捕集量） |     |           |



|     |                                   |     |         |
|-----|-----------------------------------|-----|---------|
| 番号  | 39                                | 機器名 | 小型低温乾燥機 |
| 概 要 | 除湿した冷風でドライフルーツなどをつくる              |     |         |
| 能 力 | セイロ (605 × 820mm) 14枚, 除湿能力2kg/時間 |     |         |



|     |                           |     |           |
|-----|---------------------------|-----|-----------|
| 番号  | 40                        | 機器名 | スプレードライヤー |
| 概 要 | 熱風により霧状に噴射した液状試料を粉末状に乾燥する |     |           |
| 能 力 | 0.5 L/時間（チャージ量）           |     |           |



|     |                            |     |            |                                                                                     |
|-----|----------------------------|-----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 41                         | 機器名 | フラッシュドライヤー |  |
| 概 要 | 高温・高速の気流中で含水粉体を瞬間的に分散・乾燥する |     |            |                                                                                     |
| 能 力 | 1 kg/時間（チャージ量）             |     |            |                                                                                     |

|    |                                  |     |            |                                                                                     |
|----|----------------------------------|-----|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号 | 42                               | 機器名 | マイクロ波減圧乾燥機 |  |
| 概要 | 電磁波により農産物等の色彩，風味を変えずに比較的短時間で乾燥する |     |            |                                                                                     |
| 能力 | —                                |     |            |                                                                                     |

|     |    |               |     |                                                                                       |
|-----|----|---------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 43 | 機器名           | 蒸し機 |  |
| 概 要 |    | 食品等を蒸気加熱，蒸煮する |     |                                                                                       |
| 能 力 |    | 50 kg/時間      |     |                                                                                       |

|    |    |                  |     |                                                                                       |
|----|----|------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号 | 44 | 機器名              | 二重釜 |  |
| 概要 |    | 蒸気で加熱調理する        |     |                                                                                       |
| 能力 |    | 125 L/バッチ (満水容量) |     |                                                                                       |

|     |    |                              |               |                                                                                       |
|-----|----|------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 45 | 機器名                          | 小型加圧真空ケトルミキサー |  |
| 概 要 |    | 加圧下または減圧下で攪拌しながら加熱調理する       |               |                                                                                       |
| 能 力 |    | 50 L/バッチ (満水容量), 最高圧力0.20MPa |               |                                                                                       |

## 加工開発実験施設

|     |                                             |     |           |
|-----|---------------------------------------------|-----|-----------|
| 番号  | 46                                          | 機器名 | 過熱水蒸気処理装置 |
| 概 要 | 100℃以上の水蒸気により無酸素条件下で短時間で食材表面の温度を上昇させ調理・殺菌する |     |           |
| 能 力 | ホテルパン1/1 (530×325mm) 5 枚                    |     |           |



|     |    |                          |           |                                                                                     |
|-----|----|--------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 47 | 機器名                      | アクアガス処理装置 |  |
| 概 要 |    | アクアガスによる農産物の短時間加熱殺菌に使用する |           |                                                                                     |
| 能 力 |    | 5 kg /バッチ                |           |                                                                                     |

|     |                         |     |                 |                                                                                       |
|-----|-------------------------|-----|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 48                      | 機器名 | スチームコンベクションオーブン |  |
| 概 要 | 熱風循環式に蒸気加熱機能を付加したもの     |     |                 |                                                                                       |
| 能 力 | ホテルパン1/1 (530×325mm) 6枚 |     |                 |                                                                                       |

|     |                      |     |             |
|-----|----------------------|-----|-------------|
| 番号  | 49                   | 機器名 | コンベクションオーブン |
| 概 要 | 熱風循環式により焼成調理する       |     |             |
| 能 力 | 天板 (600 × 400mm) 4 段 |     |             |



|     |    |                      |         |                                                                                       |
|-----|----|----------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 50 | 機器名                  | デッキオーブン |  |
| 概 要 |    | パンや菓子を焼成する           |         |                                                                                       |
| 能 力 |    | 天板 (600 × 400mm) 6 枚 |         |                                                                                       |

|     |    |                 |       |                                                                                     |
|-----|----|-----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 51 | 機器名             | 煎餅焼き機 |  |
| 概 要 |    | プレスしてせんべい類を焼成する |       |                                                                                     |
| 能 力 |    | 焼型面寸法510×375mm  |       |                                                                                     |

|     |    |                      |     |                                                                                     |
|-----|----|----------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 52 | 機器名                  | 焙煎機 |  |
| 概 要 |    | お茶，ゴボウ，落花生，ごま等を焙煎する。 |     |                                                                                     |
| 能 力 |    | 0.5～1.0kg/回（煎茶）      |     |                                                                                     |

|     |                   |     |           |                                                                                      |
|-----|-------------------|-----|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 53                | 機器名 | 真空フライヤー A |  |
| 概 要 | 減圧条件下のもと低温域で油揚げする |     |           |                                                                                      |
| 能 力 | 20 kg/バッチ         |     |           |                                                                                      |

|     |                   |     |          |                                                                                       |
|-----|-------------------|-----|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 54                | 機器名 | 真空フライヤーB |  |
| 概 要 | 減圧条件下のもと低温域で油揚げする |     |          |                                                                                       |
| 能 力 | 1 kg/バッチ          |     |          |                                                                                       |

|     |    |               |       |                                                                                       |
|-----|----|---------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 55 | 機器名           | フライヤー |  |
| 概 要 |    | フライ調理（油加工品）する |       |                                                                                       |
| 能 力 |    | 1 kg/バッチ      |       |                                                                                       |

|    |                       |     |         |                                                                                     |
|----|-----------------------|-----|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号 | 56                    | 機器名 | 高温高圧殺菌機 |  |
| 概要 | 調理済食品を高温・高圧で殺菌する      |     |         |                                                                                     |
| 能力 | 270 個 (200gパウチ) / バッチ |     |         |                                                                                     |

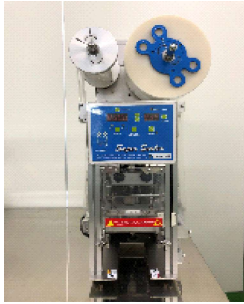
|     |                |     |          |                                                                                     |
|-----|----------------|-----|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 57             | 機器名 | 小型高圧処理装置 |  |
| 概 要 | 高圧処理により食品を殺菌する |     |          |                                                                                     |
| 能 力 | 3L /バッチ        |     |          |                                                                                     |

|     |            |     |       |
|-----|------------|-----|-------|
| 番号  | 58         | 機器名 | 小型充填機 |
| 概 要 | ペースト類を充填する |     |       |
| 能 力 | 40 g/秒     |     |       |



|     |                    |     |         |
|-----|--------------------|-----|---------|
| 番号  | 59                 | 機器名 | カップシーラー |
| 概 要 | ゼリーや飲料等をカップ容器に包装する |     |         |
| 能 力 | 7 秒(シール時間)/個       |     |         |



|     |                                     |     |             |                                                                                       |
|-----|-------------------------------------|-----|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 60                                  | 機器名 | プラスチック容器包装機 |  |
| 概 要 | ゼリーやプリン、水ようかんなどプラスチック容器に充填した食品を包装する |     |             |                                                                                       |
| 能 力 | 150～200個/時間                         |     |             |                                                                                       |

|     |    |                                |            |                                                                                     |
|-----|----|--------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 61 | 機器名                            | ガス置換式真空包装機 |  |
| 概 要 |    | 窒素等のガス置換で製品を真空包装する             |            |                                                                                     |
| 能 力 |    | 68.1 L(チャンバー容積), ポンプ能力1,050L/分 |            |                                                                                     |

|     |    |                       |       |                                                                                     |
|-----|----|-----------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 番号  | 62 | 機器名                   | 金属検出機 |  |
| 概 要 |    | 製品に金属性の異物が入っていないか検査する |       |                                                                                     |
| 能 力 |    | 24 m/分（ベルト速度）         |       |                                                                                     |