

大隅加工技術研究センター開放施設機器一覧

加工ライン実験施設(ウエットライン)

番号	1	機器名	野菜洗浄機	
概要	キャベツ, ハクサイなど葉菜類を自動洗浄する			
能力	600 kg/時間			

番号	2	機器名	球根皮剥機	
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	500~600 kg/時間			

番号	3	機器名	脱水機	
概要	洗浄野菜の水切りをする			
能力	10~20 kg/バッチ			

番号	4	機器名	多機能野菜裁断機	
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			

加工ライン実験施設（ウェットライン）

番号	5	機器名	洗浄殺菌槽	
概要	独立した水槽で洗浄・殺菌・すすぎ・冷却の工程を連続的に行う			
能力	12～24 kg/時間			

番号	6	機器名	ブランチング槽・冷却槽	 ブランチング槽  ブランチング冷却槽
概要	【ブランチング槽】 加工工程での変色防止のため加熱により酵素を失活させる 【ブランチング冷却槽】 ブランチング槽で酵素失活させたものを冷却する			
能力	400～500 kg/時間			

番号	7	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	8	機器名	加圧真空釜	
概要	加圧下または減圧下で加熱調理する			
能力	220L/バッチ（満水容量），最高圧力0.20MPa			

加工ライン実験施設（ウェットライン）

番号	9	機器名	裏ごし機	
概要	蒸煮したいも類（でん粉質）をなめらかにペースト化する			
能力	100～200 kg/時間			

番号	10	機器名	混練機	
概要	野菜ペーストに糖類や酵素等を投入し，攪拌，均質化する			
能力	310 L/バッチ（満水容量）			

番号	11	機器名	ペースト充填機	
概要	野菜等のペーストやジャムを自動秤量充填する			
能力	1,000 g/4秒			

番号	12	機器名	据置型真空包装機	
概要	加工食品の腐敗や酸化防止のための真空条件下で包装する			
能力	50 L（チャンバー容積），ポンプ能力1,050 L/分			

番号	13	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）			

加工ライン実験施設（ウェットライン）

番号	14	機器名	X線異物検出装置	
概要	製品の金属以外の異物をX線透過で検査する			
能力	10～60 m/分（ベルト速度）			