

加工ライン実験施設（ドライライン）

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	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	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		

加工ライン実験施設（ドライライン）

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	大型ミンチ機	
概要	加熱調理した農産物をミンチ状に加工する			
能力	40 kg/時間			

番号	9	機器名	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	60 kg/時間		



加工ライン実験施設（ドライライン）

番号	10	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	11	機器名	真空凍結乾燥機	
概要	食品を凍結後，真空下で水分を昇華させ，乾燥する			
能力	200kg/バッチ(コールドトラップ最大水分捕集量)			

番号	12	機器名	粉体ミキサー	
概 要	フレークや野菜粉末の攪拌，均質化する			
能 力	40～80 kg/時間（満水容量190L）			

番号	13	機器名	万能粉碎機	
概 要		乾燥した食品等を粉碎・粉末化する		
能 力		40 kg/時間（米粉粉碎の場合）		

番号	14	機器名	粉体充填機	
概 要		乾燥野菜粉末やフレークを自動充填する		
能 力		1,000 g/10秒		

加工ライン実験施設（ドライライン）

番号	15	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	16	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）		

番号	17	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）		

