

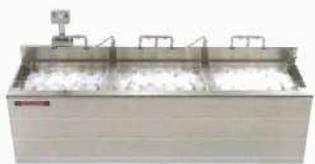
加工ライン実験施設（ドライライン）

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	 <p>ブランチング槽</p>  <p>ブランチング冷却槽</p>
概要	<p>【ブランチング槽】</p> <p>加工工程での変色防止のため湯通しにより酵素を失活させる</p> <p>【ブランチング冷却槽】</p> <p>ブランチング槽で酵素失活させたものを冷却する</p>			
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	400 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	万能粉砕機	
概要	乾燥した食品等を粉砕・粉末化する			
能力	40 kg/時間（米粉粉砕の場合）			

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机	
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）			