

【利用できる設備・機器一覧】

加工室1

備品の名称	メーカー	型式	用途	性能
電気クッキングケトル（回転釜）	三和厨理工（株）	USK-650SD	果汁・ソース類加工等の加熱や濃縮加工	釜容量90ℓデジタル式の温度コントロール
電気蒸気殺菌庫	（株）アラハタフードマシン	SD-E型 5.3Kw/K-0DX	ジャム、ゼリー、ソース類のびん詰、パウチ加工品の加熱・脱気殺菌	アルミバンチングセイロ 5段加熱殺菌中の品温測定芯温センサーつき
食器消毒保管庫	タニコー（株）	NHE-5AS	充填前の容器の殺菌消毒、調理機器の殺菌保管	食器収容数250人分
オートマチックシノア（裏ごし機）	（株）エフ・エム・アイ	C-120	果実ピューレやトマトソースの裏ごし作業	最大処理量80Kg/h
内外皮分離スライサー	（株）井河鉄工所	WT385	柑橘類搾汁後の「外皮」と、「内皮、ワタ、種」の分離	処理能力 800Kg/h 皮の厚さ調整可能
キャタピラー式柑橘搾汁機	（株）井河鉄工所	SEP-2200型	柑橘類の搾汁	搾汁能力 ゆず1.25t/h
高速度ミキサー	（株）アイホー	アイホー-MX46	野菜、果実等の破碎・攪拌・混合	容量22ℓ、回転数2860rpm
フードスライサー	（株）アイホー	FS-35	野菜、果実等のカット、スライス	切さい能力 270～2000kg/h
打栓機	（株）坂口製作所	手押し式打栓機	ピンの王冠打栓、樹脂キャップの圧栓	単式王冠、DX王冠、ワンカップ打栓から樹脂キャップの圧栓まで幅広く対応
チラー・ショックフリーザー	ホシザキ（株）	HBC-6B3-AW	果実・加工品等の急速冷凍	庫内温度制御-40℃～30℃、芯温制御-30℃～30℃、冷却能力 チル：18kg（3kg×6段）、フリーズ12kg（2kg×6段）
スチームコンベクションオーブン	（株）ラショナル・ジャパン	iCombi Pro XS 6-1/1	蒸気、熱風、蒸気＋熱風による加熱調理、ピンの殺菌	1/1ホテルパン6段、6点式芯温センサー付き
栗皮むき機	衣川スチール	美栗坊主1000	栗の鬼皮、渋皮むき	処理能力 約35秒/kg
フードプロセッサー	（株）エフ・エム・アイ	BLIXER-3D	食品のペースト加工	容量3.7ℓ、食材の水分のみでペースト加工可
スライサー	（株）エフ・エム・アイ	CL-50E	マルチ野菜スライサー	切さい能力 140kg/h、1～10mmの間でスライス・ダイシングカット・おろし等が可

加工室2

備品の名称	メーカー	型式	用途	性能
ホイロ付きオープン	北沢産業(株)	KSEN-642T-PB	焼き菓子、パン等の発酵、焼成	6取 400×600天板 2枚×2段オープン蒸気仕様
ホットバック機能付き真空包装機	ホシザキ(株)	HPS-300B-HP-O	食品の真空包装	最大包装寸法 横330mm×縦400mm、品温10℃以下及び65～95度の加工食品の真空包装可
振動ふるい機	(株)中村製粉	MS-123-45	乾燥野菜等の粒度調整、果汁搾汁後の濾過作業	最大投入量5Kg、連続投入可
ケーキミキサー	(株)愛工舎製作所	MS-25/15	パン生地・菓子生地等の捏ね工程	ステンボール容量25ℓ、15ℓ
卓上型アイスクリームフリーザー	(株)エフ・エム・アイ	HIF-3	アイスクリーム、シャーベット類の製造	製造能力 0.6～1ℓ/1パッチ
電気式温風乾燥機	静岡製機(株)	DSK-20-3	野菜、果実等の乾燥	乾燥トレイ20枚(482mm×686mm/枚)温度調節 外気温～70℃
レトルト殺菌器	(株) 平山製作所	小型レトルト釜 レトルト軒 HLM-36EF	野菜、畜肉加工品等の高温、高圧殺菌	F値などの経過記録が可能 芯温センサー付き
マルチミル(グラインダー、シャークミル)	(株)グローエンジニアリング	RD2-15	野菜、果実のペースト加工、乾燥野菜、穀類の粉体加工	乾式、湿式微粉碎対応
高性能ブレンダー	バイタ・ミックス社	バイタブレップ3	小ロットのペースト、粉末加工	コンテナ容量2ℓ キューブアイス粉碎可
定量充填機	(株) ナオミ	パズル充填機 RD703-W+ DUO01+RU01	ジュース、ゼリー、たれ、ジャム等の充てん	計量範囲 10～6000g
卓上型ミキサー	(株)愛工舎製作所	ケンミックス アイコーシェフPRO KPL9000S、 KMM760	パン・クッキー生地の混合	卓上型、容量6.5ℓ
スロージューサー	kuvings	CS600SM	柑橘等を低速回転の圧搾で搾汁	80mm以下の果実をそのまま投入可
電気式小型乾燥機	(株) 木原製作所	SM4S-EH	野菜、果実等の乾燥	トレイ(396×297mm)4枚、温度設定 外気温～80℃ プログラム機能搭載
電磁式ふるい振とう機	小川精機(株)	OSK45DD-BA200	粉末の粒度調整	最大投入量 3kg、ふるい粒度 70・100・150・212μm

成分分析室

備品の名称	メーカー	型式	用途	性能
マイクロプレート自動分注装置	エッペンドルフ	epMotion5070	農作物や食品に含まれる抗酸化物質の抗酸化能(活性酸素種に対する阻害効果の強さの程度)の測定に際して、サンプル希釈溶液の調製を自動で行う装置。	最大384ウェルプレート対応、0.2～50mlチューブ対応
マイクロプレートリーダー	サーモフィッシャーサイエンティフィック(株)	VarioscanFlash	農作物や食品に含まれる抗酸化物質の抗酸化能を測定する装置。	蛍光励起測定、蛍光分光測定、吸光分光測定
高速液体クロマトグラフ	(株)島津製作所	NexeraX2	主に食品中のアミノ酸やリコペン等の機能性成分を分析する装置。	蛍光検出器、フォトダイオードアレイ検出器
高速液体クロマトグラフ	サーモフィッシャーサイエンティフィック(株)	Ultimate3000	主に食品中の糖やポリフェノール等の機能性成分を分析する装置。	UV-Vis検出器、蛍光検出器、可電荷粒子検出器
紫外可視分光光度計	(株)島津製作所	UV-1800	溶液試料における定量分析を行うための装置。例えば農作物、食品中のポリフェノールやヒスタミン等の量を測定可能。	ダブルビーム測定方式、測定レンジ:吸光度-4～4Abs,透過率0～400%

流通鮮度保持室

備品の名称	メーカー	型式	用途	性能
CA貯蔵庫	フジブランド(株)	FPTP-2R2CA	青果物の長期保存を目的に、温度、湿度、大気組成(酸素、二酸化炭素、エチレン)濃度を制御することにより、保存の最適条件を見出すための装置。	温度、湿度、酸素、二酸化炭素、エチレンガス濃度設定可能
ガスクロマトグラフ	(株)島津製作所	GC-2014	農作物や食品中から放出される揮発性成分(ガス)を分析する装置。例えば香気成分等の分析に利用。	FID,TCD(検出器)、温度プログラム段数:20段
輸送包装試験機	アイデックス(株)	BF-50FT	輸送中の振動に起因する損傷等の再現試験を行う装置。	3軸同時振動、-30～60℃使用可
真空凍結乾燥機	日本テクノサービス(株)	FD-2BM-Tp	色や成分を保持した状態で乾燥を行う。フリーズドライ製品や機能性成分分析の前処理に使用。	トラップ凝縮能力:2kg水/バッチ、トラップ凝縮温度:-45℃以下、到達真空度:6.67Pa以下
高速溶媒抽出装置	サーモフィッシャーサイエンティフィック(株)	ASE-350	試料中の分析を行いたい成分の前処理として、目的とする成分を短時間で抽出するための装置。	抽出圧力10、3Pa固定、抽出温度40～200℃

試料観察計測室

備品の名称	メーカー	型式	用途	性能
糖酸度計(フルーツセクター)	(株)クボタ	K-BA100R	青果物の糖度、酸度を光学的手法により測定する装置。青果物を破壊することなく短時間での測定が可能。	近赤外分光分析、測定時間2秒～
水分活性測定装置	ノバシーナ社	LabSwift-awBAT	食品中の自由水の割合を数値化する装置。例えば食品の保存性や腐敗しやすいかどうかを判断するのに利用できる。	測定範囲:0.003～1.00aw
色彩色差計	日本電色工業(株)	ZE 6000	農作物や加工食品等の色彩を数値化する装置。例えば果実表面の色から成熟度を判断するのに利用できる。	反射・透過測定可、XYZ三刺激値直読方式、ダブルビーム方式
レオメーター	(株)山電	RC-33005C	農作物や加工食品等の硬さや粘着性等の物理特性を数値化する装置。人が感じる舌触り、歯ごたえ等の食感を測定できる。	測定荷重範囲:±9.99N最大摺同距離:99.9mm