

とやま醸造・発酵オープンラボ要覧

(富山県農林水産総合技術センター食品研究所)

食品研究所では、酒造業等の発酵食品製造業者が実用規模の試作・試験に広く活用できる加工設備や分析・評価機器を備えた「とやま醸造・発酵オープンラボ」を新たに整備し、令和2年4月1日に開所しました。



施設の内観

① 清酒加工室



清酒やアルコール類の製造・熟成や保存試験等ができます。

【主な加工機器等】

低温発酵室、低温熟成室、温調仕込みタンク、酒米蒸し器、もろみ搾り機等

② 発酵食品加工室



漬物や味噌等の製造・熟成や保存試験等ができます。

【主な加工機器等】

麹室、漬物発酵室、二重釜、乾燥機等

③ 分析評価室



分析装置により、試作品の成分、味等の分析評価ができます。

【主な加工機器等】

味覚センサー、液体クロマトグラフ、分光光度計、高速冷却遠心機等

④ 調理試食室



調理試食室で簡単な調理と試食評価ができます。

【主な加工機器等】

コンベクションオーブン、スチームオーブンレンジ、恒温保存室等

主要設備の紹介

加工機器等



温調仕込みタンク

醸造温度をコントロールして酒質との関係を実用規模で試験できる装置。



もろみ搾り機

酒母に麴、蒸米、水を加えて仕込んだもろみを液体部分（酒）と酒粕に分ける装置。



クリーンベンチ

微生物等の混入を避けながら無菌的に作業を行う装置。



麴室

室内の加温にパネルヒーターを用い、空気の流れが少ない環境下で麴作りが可能。

分析機器



味覚センサー

様々な食品の味をセンサーで測定し、数値化する装置。



液体クロマトグラフ

食品に含まれる様々な物質を液体とカラムで高性能に分離して検出・定量する装置。

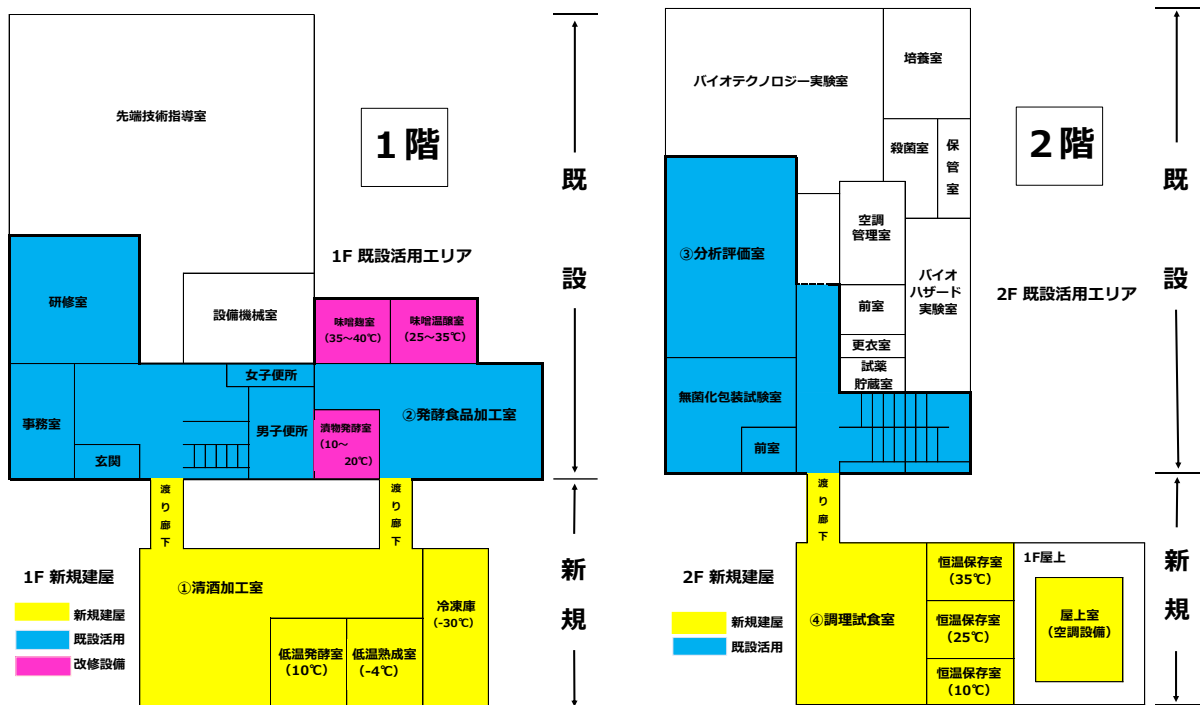


分光光度計

光が溶液を通過する時の吸収される光の程度を測る装置。

*各機器の使用申込や使用料についてはお問い合わせください。

とやま醸造・発酵オープンラボの平面図



富山県農林水産総合技術センター食品研究所

住所：〒939-8153 富山市吉岡360 電話：076-429-5400 FAX：076-429-4908

URL <http://traffrc.pref.toyama.jp/nsgc/shokuhin/>