

主な利用可能設備・機器

★施設

加工実験棟



各分野の食品加工機械が設置してあります。
使用は有料です。

開放試験室



簡易な食品分析機器等が設置してあります。
使用は有料です。

図書室



技術書、専門書から雑誌、学会誌等を取りそろえています。
閲覧は無料です。

★加工機械

万能高速カッター



食品原料の切断、練合、混和ができます。

最高回転数：3000rpm
温度制御：加温、冷却
圧力制御：減圧可
アタッチメント：切断、混和、混和

パン・菓子用オーブン



パン、菓子等の焼成ができます。

焼成2室、ホイロ2室
焼成室内寸：870(W)×240(H)×680(D)mm
ホイロ室内寸：420(W)×570(H)×570(D)mm

真空ガス包装機



各種食品の真空包装、ガス置換包装ができます。

チャンバー内寸：420(W)×140(H)×420(D)mm
ガス封入機能：ノズル3本
シール寸法：420mm

熱交換殺菌試験機



各種液状食品の連続加熱殺菌ができます。

1バッチ処理量：2～7.5リットル
処理温度：60～150℃
ホールド時間：3～180秒

真空凍結乾燥機



各種食品の凍結乾燥ができます。

乾燥室寸法：φ490mm×740mm
トラップ水分量：5リットル/回
棚温度：-35～80℃

製めん機



各種麺状食品の製造ができます。

ミキサー：10kg
ロール幅：150mm
切り歯：うどん、そば、中華麺用

缶詰巻締機



缶詰の巻締めができます。

半自動バキューム方式
対応缶：200～401径
毎分能力：3～4缶

レトルト殺菌試験機



缶詰、瓶詰、袋詰食品のレトルト殺菌ができます。

処理量：10kg
使用温度：～130℃

くん煙装置



各種食品のくん煙ができます。

燻煙室内寸法：800(W)×1200(H)×1000(D)mm
発煙方式：フリクション
温湿度：可変

油圧搾汁機



各種食品の圧搾、搾汁ができます。

圧力：0～250kgf/cm²
処理槽：430(W)×430(H)×530(D)mm