

しあわせ信州食品開発センター 導入設備

試作加工装置

	装置名	用途	仕様・性能
清酒	小型精米機	酒造用玄米の表面を削り精白	最大処理量：玄米 60Kg 精米歩合：最大 35% 目標精米歩合まで自動運転
	高度精白米用洗米機	精米した米のぬかの除去	処理能力：100Kg/h 洗米方式：ジェット気泡
	脱水機	洗米した米の表面についた水の除去	処理能力：5～600Kg/h 吸引式 運転タイマー付き
	もろみ自動圧搾機	もろみを搾り、酒と酒粕に分離	処理能力：総米 100Kg 相当のもろみ 圧搾圧力：プログラム制御
	麴製造用恒温恒湿装置	清酒用の麴をつくる麴室	内装：乾燥杉材使用 区分：床、棚、出麴の3区分 温度調節：プレートヒーター室温～40℃ 製麴管理：ロードセルによる重量管理
	恒温マット	発酵タンクの保温	マットサイズ：200L タンク用 冷却方式：空冷式冷却チラー 温度制御：冷却水の流量自動調節
	チタンタンク	清酒等の火入れ殺菌や貯蔵	材質：純チタン 容量：12L 2本
ワイン	温調仕込タンク	温度調整可能なもろみ発酵タンク	タンク容量：30L×3本、200L×3本 タンク材質：ステンレス 温度調整：ジャケットへの冷媒自動循環
	除梗機	ぶどうの房を果実と梗に分離	処理能力：2.5トン/h 外寸法：D680mm、W1100mm、H850mm
	ワイン搾汁機	ブドウやリンゴの搾汁	処理能力：130L 圧力設定：350bar まで任意 圧力自動制御機能付き
	ろ過装置	ワインの不溶物の除去	ろ過方式：カートリッジフィルター ろ過助剤：炭素粉末、セライト使用可
	ネックフリーザー	発泡性のあるワイン等のおりの除去	ポケット：6 (720ml びん) 運転温度：-25℃
	小型加圧充填機	炭酸ガスを含む飲料の充填	処理能力：200本/h (250ml びん) 充填方式：カウンタープレッシャー方式
味噌・醤油	大豆脱皮機	大豆の脱皮	処理能力：500Kg/h 脱皮方式：石臼による乾式脱皮集じん機付き
	洗穀機	米や大豆などの水洗	処理能力：1000～1500Kg/h 洗浄：水槽内の攪拌はねによる
	蒸煮缶	浸漬した米や大豆の蒸煮	形状：縦型、ジャケット付、手動回転倒 最大処理量：大豆 100kg 上限圧力：0.2MPa
	小型放冷機	蒸煮した米や大豆の冷却	冷却方式：ネットコンベアによる連続放冷 冷却能力：400Kg/h (蒸米・蒸大豆) 冷却ファン：インバータによる風量調整
	味噌用製麴機	味噌用麴の調製	製造能力：10Kg×2、100kg×1 台 温湿度制御：循環除湿制御、外気導入通風式
	充填機	味噌などペースト状食品の容器充填	充填量：15～300cc 充填回数：最大 35回/min ホッパー容量：40L

種菌	微生物培養装置	酵母などの大量培養	培地容量：300L 温度制御：20～40℃ 通気量：200L 回転速度：300回転/min (ピストンポンプ、振とう培養機付属)
	遠心分離機	培養した酵母の分離集菌	最大遠心力：17,000G 回転体容積：5.5L
パン・菓子	オープン・ドウコンディショナー	パン生地の発酵や焼成	・オープン 加熱温度：100～300℃ 処理容量：天板4枚×2段 ・ドウコンディショナー 温湿度制御：-19～45℃, 50～95%RH 処理容量：天板24枚
	ミキサー	生地の混練	ボール容量：11L及び19L 操作パネル：シートスイッチ型
	焼菓子加工装置	菓子用生地の発酵・焼成	デッキオープン：天板2段 ドウコン：-15～+40℃、～90%RH (ミキサー、汎用レンジ付属)
乾燥	減圧平衡発熱乾燥機	減圧下での乾燥	温度設定：30～75℃ 減圧機能：4000Pa以下 乾燥棚：1200×600×40mm、エビラ30段
	真空フライヤー	減圧下でのフライ加工による乾燥	乾燥温度：減圧下最大100℃ 減圧機能：0.01MPa以下 バスケット容量：Φ200mm、深さ80mm
	スプレードライヤー	液体の加熱空気中噴霧による乾燥	温度設定範囲：40～220℃(入口)、室温～60℃(出口) 乾燥能力：最大1300ml(水分蒸発量として)
	湿球制御式乾燥機	湿度調整による乾燥	温度設定範囲：室温～80℃ 湿度調整：1%単位 乾燥棚：396×357×25mm、7段
果実野菜加工	加圧減圧攪拌試験機	攪拌・加熱によるジャムなどの加工	缶体容積：60L 羽根回転数：5～20回転/min 蒸気消費量：50Kg/h
	破砕機	リンゴなどの破砕	処理能力：0.5t/h スクリーン孔径：Φ15、10mm
	とまと用搾汁機	トマトなどの裏ごし搾汁	処理能力：0.5t/h スクリーン孔径：Φ1.5、0.5mm
	真空濃縮機	減圧による果汁の濃縮	試料容器：2L バス温度：室温+5～90℃
	瓶詰加工装置	ジャム瓶のキャッパー	適応びん寸法：外形Φ50～100mm、高さ50～100mm、形状丸 設定真空圧：0～-80kPa、可変式
	小型真空ガス包装機	真空包装もしくは窒素ガス置換包装	脱気時間・シール時間・窒素ガス量：調整可 シール寸法：幅10mm、長さ600mm
	金属検出機	製品中の金属異物の検出	対象物の大きさ：最大幅430mm、高さ170mm 検出感度：Feφ0.7mm、SUS304φ1.2mm 鉄系、非鉄系 同時検査可能
殺菌	二重釜	ジャケット蒸気加熱による加熱	満水量：200L 最高使用圧力：0.3MPa
	温度履歴記録装置	殺菌や凍結過程での容器内の温度測定	測定範囲：-80～+150℃ データ容量：60,000データ
	高温高圧調理殺菌装置	高温高圧(レトルト)殺菌	熱水式、蒸気式、スプレー式 回転式、ローリング式：いずれも可 処理量：40Kg

その他	熱圧力加工装置	200MPa までの圧力及び熱による加工	最大圧力：200MPa、容積：5L 処理温度：室温～75℃ 圧力、温度等のプログラム運転可
	真空含浸装置	酵素液などの試料内部への含浸	真空制御：最大 750Pa、容積：17L 加圧制御：最大 0.3MPa 温度制御：処理容器 90℃まで
	豆腐製造装置	豆乳、豆腐の製造	豆乳製造：グライNDER、煮釜、搾り機 豆腐製造：エア型押し バック包装：手動式シール・カット
	真空万能調理機	減圧・加熱・攪拌などのプログラム調理加工	バケツ容量：8L 刃回転数：50～3000rpm 無段変速
	水蒸気加熱装置	飽和水蒸気、アクアガス、過熱水蒸気の3種類の蒸気加熱処理	過熱水蒸気：最高 230℃ 微細水滴含有過熱水蒸気：105～115℃ 飽和水蒸気：100℃ 内容量：ホテルパン 1/1 ×5 枚
食肉加工	食肉加工装置	ハム・ソーセージなどの食肉加工	フードカッター：皿容量 6L、1,500rpm ミートチョッパー：能力 90Kg/h 腸詰め機：容量 9L スモークハウス：容積 120L
乳加工	アイスクリーム製造機器	アイスクリームの試験製造	製造量：3L/回、4～6回/h 加熱・攪拌・冷却：プログラム制御
	チーズヨーグルト製造装置	チーズの凝固や熟成等	容量：40L 攪拌、温度調節：自動制御 原乳殺菌、庫内消臭：可
調理加工	ショックフリーザー	加熱された食材の急速冷却	庫内温度：-40℃ 内容積：ホテルパン 6 枚
	解凍装置	冷凍原料の解凍	槽内容積：64L 解凍可能総重量：0.2～5Kg
	スチームコンベクションオープン	蒸気による加熱加工	加熱温度：最高 280℃ 内容量：ホテルパン 1/2×2 段
	ガススライヤー	ガス加熱により油あげ加工	加熱温度：最高 200℃ 油量：18L
	包丁まな板殺菌庫	紫外線による包丁やまな板の殺菌	殺菌灯：15W×2 乾燥：0～40℃ 保管能力：包丁 20 本、まな板 5 枚
冷凍冷蔵	冷凍冷蔵庫	-20℃の冷凍と 5℃の冷蔵	冷凍庫：504L 冷蔵庫：1090L
	冷凍ショーケース	-20℃の冷凍ショーケース	内容積：上部ケース 162L、下部ケース 223L 庫内温度：-20℃
	冷凍冷蔵コールドテーブル	冷凍冷蔵庫、上面はテーブルとして使用可	有効容積：冷凍庫 104L、冷蔵庫 110L 温度設定：冷凍室-25～-15℃、冷蔵室-6～8℃
試食評価	食洗機	テイスティングで使用したコップなどの洗浄	洗浄能力：40 ラック以上/h 加熱方法：ガス加熱
	集計用機器	官能評価の集計	読取速度：50 枚/min(A4 サイズ、カラスキャン) 印刷サイズ：A0 サイズ

試作評価装置

装置名	用途	仕様・性能
近赤外分析装置	水分などの多成分同時測定	測定波長：800～2500nm 検出器：InGaAs 検出器 2 個 測定方法：拡散反射測定、外部透過測定
テクスチャー試験機	硬さや滑らかさなど食感にかかる物理量の測定	測定荷重：0.001～199.9N 測定モード：破断応力、テクスチャー、摩擦、クリープ粘弾性 温調範囲：10～70℃
赤外分光光度計システム	有機物化合物、異物の定性・判別	測定方法：透過法、全反射法、赤外顕微透過法・反射法、全反射法 赤外顕微鏡検出器：室温検出器、液体窒素冷却型 (MCT)
実体顕微鏡マニピュレーションシステム	異物等の小さな試料の顕微鏡下での前処理	実体顕微鏡：倍率 3.75～135 倍 照明装置：同軸落射、透過、ダブルムファイバー マニピュレーター：手動タイプ
リアルタイムPCR解析システム	遺伝子情報の解析による微生物等の同定	6 波長検出、グザイブ機能 (1～24℃) 電気泳動装置：DGGE 法、TTGE 法 ゲル撮影装置：蛍光、化学発光、可視染色ゲルの撮影可、バンド定量機能付 (小型恒温器付属)
分取用高速液体クロマトグラム	機能性成分等の分離精製	検出器：UV検出器、示差屈折率検出器 ポンプ：高圧グラジエント 0.01～20ml/min カラムオープン：室温+10～60℃
マルチスペクトロマイクロプレートリーダー	抗酸化性などの評価	吸光測定：200～1000nm 蛍光測定：励起波長 200～1000nm、測定波長 270～840nm 発光測定：感度 7amol ATP/well
ワイン成分評価装置	ブドウ糖やアルコール濃度の迅速測定	測定項目：アルコール濃度、グルコース濃度 測定範囲：0～20%v/v(アルコール) 前処理：アルコール測定における蒸留不要