

「フードプロセッシングラボ」

2023

をご活用ください！

ヒット商品の手がかりを
一緒に探しませんか



食品加工室



加工食品の試作や加工の条件検討を行うための部屋です。
食品加工の各工程に対応できる機器を集約しています。
前室、エアシャワーを完備し、衛生面に配慮しました。

食品開発室



試作した加工品の分析や評価を行うための部屋です。
試作加工の準備や予備実験にも利用できます。
食材を保存するための冷蔵・冷凍室を設置しています。

*** ラボで作製した試作品は、第三者への販売はできません。**

フードプロセッシングラボの利用についてのご相談は、
工業技術センター 食品開発部 加工技術担当まで
問合せ先：073-477-1271



最近の主な成果事例

キウイピューレ



加熱しても鮮やかな緑色が保持できるキウイピューレ

ウメシロップ



トロピカルな香りが特徴のウメ「翠香」を用いたシロップ

グアバ茶



グアバの葉を使用したカフェインゼロのお茶

イタドリ加工品



イタドリの未利用部位を使用した加工品

グラノーラバー



ビール製造時の麦芽粕を利用

フードラボの主な設備機器

設備機器貸付で利用可能

受託試験等で利用可能

過熱水蒸気発生装置



高温の水蒸気で食材を加熱することができます。

瀬田興産化工 (株)
GHC0505-W03L20
1,700 円 (1 時間につき)

圧力真空ニーダー



圧力を調整しながら加熱して攪拌調理ができます。

(株) サムスン
GNP-6SVT
2,430 円 (1 時間につき)

小型高温高圧調理器



レトルト食品の試作に使用できます。

三洋電機 (株)
FCS-KM75
850 円 (1 時間につき)

真空包装機



真空中で食材を包装することができます。

東静電気 (株)
V-602GII
330 円 (1 時間につき)

カッターミキサー



10 ～ 15L 容量の中型のミキサーです。

(株) エフ・エム・アイ
R-10D
460 円 (1 時間につき)

パルパーフィニッシャー



食材の裏ごしができます。ピューレ調製に最適です。

(株) サンフードマシナリ
HC-PF 型
490 円 (1 時間につき)

クラッシャー



食材を細かく破碎することができます。

(株) サンフードマシナリ
HC-VC 型
470 円 (1 時間につき)

スプレッドライヤ



液体状態の食材を粉末にすることができます。

ヤマト科学 (株)
GB-22
1,070 円 (1 時間につき)

凍結乾燥機



フリーズドライ食品の試作ができます。

東京理化器械 (株)
FDU-2100
5,100 円 (1 日につき)

コンパクト乾燥機



庫内の湿度を制御して乾燥することができます。

(株) 木原製作所
SM4S-EH1
3,030 円 (1 日につき)

コロイドミル



食材を微粉碎化することができます。

増幸産業 (株)
MKCA6-2
4,110 円 (1 時間につき)

果汁濃縮装置



果汁の濃縮ができます。

(株) 日阪製作所
フラッシュ式濃縮試験機
REV-T2
4,110 円 (1 時間につき)

機器貸付の際、職員が指導を行う場合は、1 時間につき 2,650 円を貸付料に加算します。詳細は職員にご確認ください。