

和歌山県工業技術センターの



# 「フードプロセッシングラボ」

2024

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

ハッサク果皮抽出物



ハッサクの加工残渣から製造した機能性素材

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

レトルト加工品



長期保存が可能なレトルト加工品

# 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)

小型高温高压調理器



レトルト食品の試作に使用できます。

アルプ (株)  
RKZ-40II  
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  
4,520 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  
4,520 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。