

「フードプロセッシングラボ」

ができました！

ヒット商品の手がかりを
一緒に探しませんか



南高梅をピューレ状に加工



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、第三者への販売や譲渡はできません。**

フードプロセッシングラボの利用についてのご相談は、
和歌山県工業技術センター食品産業部まで

電話：073-477-1271 FAX：073-477-2880

フードラボの概略図



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
1,620円(1時間あたり)

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)サムソン
GNP-6SVT
2,310円(1時間あたり)

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
800円(1時間あたり)

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
290円(1時間あたり)

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
420円(1時間あたり)

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
450円(1時間あたり)

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
430円(1時間あたり)

スプレードライヤ



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
1,000円(1時間あたり)

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
手数料等はお相談下さい

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
手数料等はお相談下さい

分光光度計



食材の色特性を分析することができます。

(株)島津製作所
UV2550(PC)S
手数料等はお相談下さい

各種粘度計



食材の粘度が測定できます。

東機産業(株)TV-10、TV-20
(株)エーアンドディー
SV-10A、SV-100A
手数料等はお相談下さい