

# 「フードプロセッシングラボ」

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・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ました。  
前室、エアシャワーを設置し、衛生面に配慮しています。

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。  
食品を保存するための冷蔵・冷凍室も設置しています。

※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 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食品

# 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

## パルパーフィニッシャー



食材の裏ごしができます。ピューレの調製に最適です。

(株)サンフードマシナリ  
HC-PF型  
490円(1時間につき)

## 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)

## 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。

アルプ(株)  
RKZ-40II  
850円(1時間につき)

## 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  
1,070円(1時間につき)

## 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)

## 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)

## 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)

## コロイドミル



食材を微粉碎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)

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。

上記以外にもご利用可能な機器がございます。  
まずはお気軽にご相談ください。