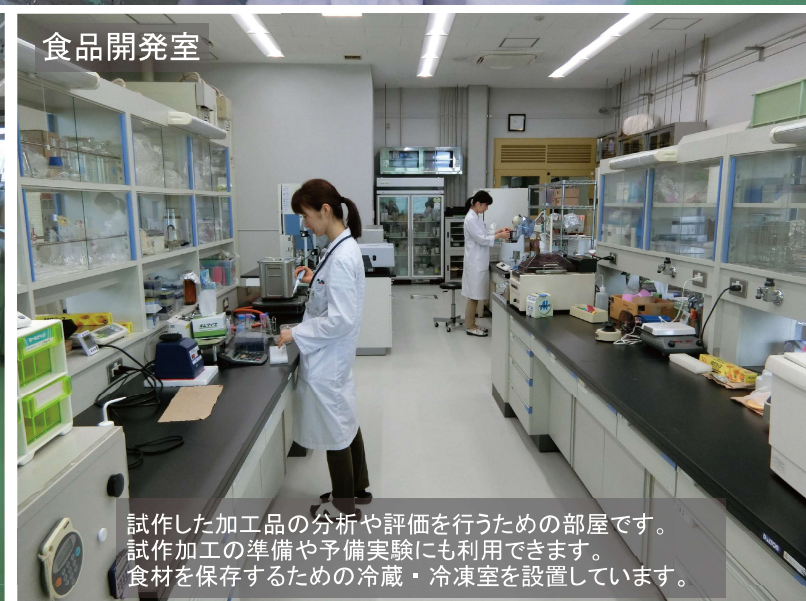


「フードプロセッシングラボ」

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



*** 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)

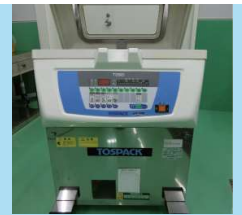
小型高温高圧調理器



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)

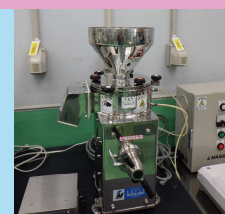
コンパクト乾燥機



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
3,740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
3,740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。