

食品加工研究室(オープンラボ)を利用してみませんか

わが家の規格外の農産物を活用して加工品を作りたい

商品開発のため試作品を作りたい

最新の加工機器を使用して食品製造技術を高めたい

加工施設を整備する際の参考にしたい

主な機器

製菓・製パン

製菓・製パン用ミキサー



ベーカリーオープン



パンやケーキ、クッキーなど焼き菓子の製造試作ができる。

野菜・果実の乾燥

野菜乾燥機



真空凍結乾燥機



温風乾燥や真空凍結により乾燥野菜・ドライフルーツ、フリーズドライ製品の試作ができる。

総菜・菓子

スチームコンベクションオープン



水蒸気と熱風の量を設定し、「焼く・煮る・蒸す・炊く」などができる多機能加熱調理機。惣菜、菓子の試作ができる。

レトルト食品

小型高温高圧調理機



真空包装容器に充填した食品を高温加圧下で殺菌・調理する機器。常温で長期保存が可能なレトルト食品の試作ができる。

機械器具・施設使用料一覧

名称	1時間あたり使用料
スチームコンベクションオープン	490円
真空凍結乾燥機	1,350円
小型高温高圧調理機	1,030円
ベーカリーオープン	700円
アイスクリームフリーザー	110円
野菜乾燥機	220円
製菓・製パン用ミキサー	320円
パン発酵器	220円
粉碎装置	50円
カッターミキサー	320円
ブラストチラー・ショックフリーザー	270円
真空包装機	160円
製缶機	160円
カップシール機	110円
レトルト殺菌装置	3,940円

機器の使用に際しては食品加工研究室の使用料を同時に申し受けます。

食品加工研究室使用料	午前(午前9時から正午まで)	2,590円
	午後(午後1時から午後5時まで)	3,450円

利用に当たってのお願い

- 必ず事前に許可を受けて利用してください。
- 正しい使用法に従って、ていねいに扱ってください。
なお、使用方法について不明な点がある場合は、必ずセンター職員の指示又は指導を受けてください。
- 故意または重大な過失により施設に損害を与えたときは、利用者又は申請者の責任において、原状に回復してください。
ただし、施設等の損害の原因がこの故意又は重大な過失によらない場合は、この限りではありません。
- 機器・調度品・調理器具は、六次産業化研究施設外に持ち出さないでください。
- 利用を終了したときは、清掃その他利用した機器のメンテナンス等の後始末を行い、センター職員の点検を受けてください。ゴミについては、必ず持ち帰ってください。
- 消耗品等は、利用者をご持参ください。
- その他、センター職員の指示に従ってください。