

静岡県工業技術研究所 食品科 主な機器のご紹介

食品加工機・食品試験装置

令和8年4月版

お問い合わせ先

静岡県工業技術研究所 食品科

Tel. 054-278-3026

<https://www.iri.pref.shizuoka.jp/contact/mailform/>



【食品加工機】

装置名・用途	写真	メーカー名	主な仕様	使用料 [※]	使用事例
遠心式薄膜 真空蒸発装置 ＜濃縮＞		株式会社 大川原製作所	型式: CEP-L 加熱温度: 60～ 100℃ 操作真空圧: 最 大 30Torr (4kPa) 処理量: 最大 30kg/h	4,900 円/時間	・飲料の濃縮
大型 ロータリー エバポレーター ＜濃縮＞		東京理化器械 株式会社	型式: N-21NS フラスコ容量: 20L 温度調節範囲: 室温+5℃～ 80℃ 到達真空度: 133.3Pa (1Torr) 以下	2,300 円/時間	・茶抽出液の濃縮 ・エキスの濃縮
減圧水蒸気 蒸留装置 ＜抽出＞		株式会社 本村製作所	型式: 30L 型 蒸留温度: 40～ 100℃ 蒸留釜張水量: 50L アロマかご容 量: 26L 原料投入量: ～4kg/回(果 実等)	6,600 円/時間	柑橘や花、樹木 などの精油及び 芳香蒸留水の抽 出
小型レトルト 殺菌装置 ＜殺菌＞		株式会社 サムソン	型式: CB-40 最高殺菌温度: 130℃ 最高殺菌圧力: 0.27MPa	2,100 円/時間	・レトルトカレー の殺菌 ・缶飲料の殺菌

【食品加工機】

装置名・用途	写真	メーカー名	主な仕様	使用料 [※]	使用事例
小型 ロータリー エバポレーター ＜濃縮＞		東京理化器械 株式会社	N-1100VF-W 他 フラスコ容量: 1 L 到達真空度: 399.9Pa (3Torr) 以下 蒸発能力: Max20ml/min (水の蒸発量)	1,000 円/時間	・茶抽出液の濃縮 ・エキスの濃縮
搾油機 ＜抽出＞		株式会社 サン精機	型式:KT23- 160EL 電動油圧式:23t 投入処理量: 500g 搾油率(目安):3 ～4割	1,100 円/時間	茶実や胡麻等の 種子油の抽出
シャープレス 連続遠心 分離機 ＜精製＞		巴工業 株式会社	型式:ASM100 送液量:10～ 250L/h 最大遠心力: 20000G 最大回転数: 19400rpm 固形分保持容 量:2L	2,700 円/時間	・魚の煮汁の精製 ・飲料の清澄化
食品スライスカ ッター ＜切削＞		株式会社 エムラ販売	型式:ECD-703 切断幅:0.2mm ～ 0.1mm 毎調 節可能 処理寸法: 幅 12cm, 高さ:9cm コンベア長: 95cm 処理能力: 400kg/時間 (果 実等)	2,380 円/時間	野菜や果物のス ライス




【食品加工機】

装置名・用途	写真	メーカー名	主な仕様	使用料 [※]	使用事例
食品用 減圧乾燥機 ＜乾燥＞		株式会社 東洋製作所	型式: DRV422DC 使用温度:40～ 210℃ 使用真空度: 100kPa～ 0.13kPa トラップ除湿容 量: Max4L	850 円/時間	・茶葉の乾燥 ・野菜の乾燥
食品用小型 凍結乾燥装置 ＜乾燥＞		東京理化器械 株式会社	型式:FDU-2100 トラップ冷却温 度: -80℃ 除湿量:3L/回 (少量多検体に対 応可)	270 円/時間	・豆腐の粉末化 ・飲料の粉末化
食品用 ビーズ粉碎機 ＜粉碎＞		安井器械 株式会社	型式:MB831 ホルダ容量: 100ml×3 検体	470 円/時間	・茶葉の粉碎
【新規】 食品用ボールミ ル ＜粉碎＞		アズワン 株式会社	型番:PM-001 S 攪拌方法:シーソ ー攪拌+回転攪 拌 回 転 数 :40 ～ 280rpm 適用ポットミル サイズ:Φ90～ 185mm	370 円/時間	・食材の粉碎、 均質化 ・物理的特性の 改良物
食品用 ローターミル ＜粉碎＞		フリッチュ ジャパン 株式会社	型式:P-14 型 試料サイズ:最 大 10mm 供給量:最大 200mL 回転数:6000- 20000rpm	470 円/時間	・茶葉の粉碎

【食品加工機】

装置名・用途	写真	メーカー名	主な仕様	使用料 [※]	使用事例
超微粒磨砕機 ＜粉砕＞		増幸産業 株式会社	型式:MKCA6-3 グラインダー直径: φ150mm 標準能力: 乾式 5- 20kg/h 湿式 30- 100kg/h	1,410 円/時間	・ミカンの皮の粉砕 ・桜エビのペースト化
CO ₂ 超臨界 抽出装置 ＜抽出＞		ホシザキ 株式会社	型式:ALS- SFE1M 使用流体:CO ₂ 最大圧力: 50MPa 最大温度: 100°C 抽出容器: 50mL,100mL	2,600 円/時間	・桜エビから赤色成分の抽出
【新規】 低温除湿乾燥機 ＜乾燥＞		朝日ライフ サイエンス 株式会社	型番:FDD-12BA 乾燥温度帯:5~ 45°C 棚数:12 段 棚サイズ:幅 520 ×奥 662×高 47(mm) 脱臭機能搭載 運転コースの設定可能	250 円/時間	・食材へ熱をかけずに品質を保持したまま乾燥 ・ドライフルーツ ・乾燥野菜 ・干し芋
電動ピラー ＜切削＞		株式会社 平野製作所	型式:EPA- H2GFPC 処理能力:約 100 ~ 300 個 /h 付属品 チャック 4 種 (りんご用・キウイ用・オレンジ用・グレープフルーツ用 各 1 個) ピーラー 3 種 (厚・薄・超厚 各 1 個) 回転センター 2 種(大・小 各 1 個)	1,200 円/時間	野菜や果物の皮むき







【食品加工機】

装置名・用途	写真	メーカー名	主な仕様	使用料 [※]	使用事例
凍結真空 乾燥装置 ＜乾燥＞		日本テクノサー ビス株式会社	型式:FD-10BM 棚温性能:-30 ~+60℃ トラップ凝結量: 約 10L 棚: 32cm × 50cm × 4 段	650 円/時間	・フリーズドライ 食品の試作 ・ワサビの葉の 乾燥 ・飲料の粉末化
発酵培養機 ＜発酵＞		東京理化器械 株式会社	型番:LTI-1200E 設定可能温度 範囲:4~60℃ 装置内寸:60× 50×100cm 棚板:最大 5 枚 設置可能 自動プログラム 運転可能	180 円/時間	・醤油、味噌、チ ーズ、甘酒など 発酵食品の試作 ・微生物培養
フローズン カッター ＜切削＞		湘南産業株式 会社	型式:FZ 型 処理(切削)能 力:800~ 1,000kg/時間 切削可能温度: -20℃以上 切削材最大寸 法:200×500× 600mm カッター回転数: 150rpm 切削刃の寸法 及び枚数:巾 54mm 10 枚	1,400 円/時間	・冷凍ブロック状 野菜ジュース の切削

【食品加工機】

装置名・用途	写真	メーカー名	主な仕様	使用料 [※]	使用事例
膜ろ過装置 ＜精製＞		旭化成 ケミカルズ 株式会社	型式: LX-33001 使用可能温度: 90°C [※] 使用可能圧力: 300kPa [※] 限ろ過 公称分画分子 量: 3,000、6,000、 10,000 精密ろ過 公称孔径: 0.1 μm、0.45 μm ※ 使用モジュール	2,700 円/時間	・飲料の清澄化
ミニスプレー ドライヤー ＜乾燥＞		ヤマト科学 株式会社	型式: GB22 水分蒸発量: 1300mL/h 熱風温度: 40～ 200°C 送液流量: 28mL/min まで可変	1,800 円/時間	・飲料の粉末化
UHT 瞬間殺菌装置 ＜殺菌＞		パワーポイント インターナシヨ ナル株式会社	型式: ECONOLAB-T- MK2-60 流量: 10～ 100L/h 加熱温度: 最大 145°C 保持時間: 10～ 60 秒	3,500 円/時間	・ペットボトル飲 料の殺菌
オートクレーブ ＜滅菌＞		株式会社 トミー精工	型式: LSX-500 使用温度範囲: 45～135°C 最高使用圧力: 0.263MPa 缶体寸法(mm) φ325×H733 缶体内容積(L) 58(有効50) 缶体材質 SUS304	1,120 円/時間	培地やガラス器 具の滅菌

【食品試験装置】

装置名	写真	メーカー名	主な仕様	使用料 [※]	使用事例
レオメータ		株式会社 山電	型式: RE-33005 測定モード: 応力測定 クリープ測定 テクスチャー測定 の3モード	720 円/時間	・肉の柔らかさの評価
粘度計 (音叉型)		株式会社エー・アンド・デイ	型式: SV-1H 測定方式: 音叉型振動式 測定範囲: 0.3~1000mPa・s 測定必要サンプル量: 2ml	640 円/時間	・食品の粘度の評価
水分活性測定装置		NovasinaAG	型式: LabMaster-aw 測定範囲: 0.03~1.00Aw 測定必要サンプル量: 1g~10g程度	260 円/時間	・食品の水分活性評価
低糖飲料濃度計		株式会社アタゴ	型式: RX-DD7 α -Tea 測定範囲: Brix 0.0~5.0% 分解能: Brix 0.001% 測定精度: Brix \pm 0.005% サンプル量: 0.1ml以上	230 円/時間	・茶飲料のBrix濃度の評価
紫外可視分光光度計		日本分光株式会社	型式: V-630 波長範囲: 190~1100nm 波長正確さ: \pm 0.2nm スペクトルバンド幅: 1.5nm	1,000 円/時間	・茶の水色の評価 ・粉末茶の色の評価
粒度分布測定装置		株式会社堀場製作所	型式: LA-950 測定原理: レーザ回折/散乱式 測定粒子径範囲: 0.01~3000 μ m 測定方式: 湿式(フローセル、バッチセル)、乾式	1,830 円/時間	・米粉の粒度の評価 ・粉末茶の粒度の評価

【食品試験装置】

装置名	写真	メーカー名	主な仕様	使用料 [※]	使用事例
香気成分分析装置		アジレント・テクノロジー株式会社	型式:GC7890A/5975MSD ダイナミックヘッドスペース式オートサンプリ付 (ゲステル(株)MPS2)	7,080 円/時間	・茶の香り分析 ・牛肉の香り分析
におい成分分析システム		アジレント・テクノロジー株式会社	型式:7890B-5977B GC-MSシステム 試料導入:SPME・液体導入 匂い嗅ぎ試験:可能 データ解析:11万成分収録 AromaOffice2D 搭載	14,800 円/時間	・茶の香り分析 ・日本酒の香り分析
超高速液体クロマトグラフ		Waters	型式:Acquity UPLC-S フォトダイオードアレイ検出器	5,670 円/時間	・茶の機能性成分分析 ・ワサビ辛味成分分析
食品用加速試験装置		パナソニック株式会社 (三洋電機株式会社)	型式:MLR-351H 有効内容積:294L 器内温度制御範囲: 5~50℃(蛍光灯消灯時) 器内湿度制御範囲: 60~90%RH(温度範囲: 15~45℃)(蛍光灯消灯時)	290 円/時間	・茶飲料の保存加速試験
吸光プレートリーダー		テカンジャパン(株)	型式:Infinite®インフィニット F50R ・測定波長:405, 450, 492, 540, 570, 620, 650 nm ・測定プレート:96 ウェル	2,170 円/時間	・抗炎症性などの機能性評価 ・タンパク質の定量分析