

# 水産加工開放実験室 機械設備一覧

平成26年9月現在

No	設置場所	加工機械設備			
		機械・装置名	説明	処理能力	写真
1	原料処理室	手動送中型魚類裁割機	サバ等の中型魚類を二枚、三枚に下ろすことができます。	処理尾数 2,000尾/時 対応魚種 サイズ ・イワシ 120~150g ・サバ400~600g ・サンマ150g以上	
2	原料処理室	魚肉採取機	三枚におろした魚を使い、皮や骨を取り除いた魚肉をつくることができます。	処理能力 200kg/時 金属筒の網目 4mm	
3	原料処理室	裏ごし機	魚肉採取機で作った魚肉を使い、小骨や筋を取り除いた魚肉をつくることができます。	裏ごし能力 500kg/時 金属筒の網目 1.5mm	
4	原料処理室	遠心脱水機	ボイルした塩蔵海藻製品や魚肉すり身製造の際の脱水ができます。	回転数 1,000rpm/分 まで任意に設定可能 脱水カゴ容量 35L	
5	原料処理室	ミートチョッパー	品温が-10℃程度の冷凍魚肉すり身を粉砕することができます。	処理能力 480kg/時 魚肉の押出穴径 φ8mm、4.8mm、3.2mm	
6	原料処理室	ガス回転釜	海藻類の湯通し処理、だし汁の調製、調味液の加熱などに使用できます。	容量70L程度	
7	加工製造室	サイレントカッター	魚肉を細かく切断しミンチ状にすることができます。	1回の仕込み量 15Lまで	
8	加工製造室	万能高速カッター	肉や野菜の混合、カッティング、粉砕、乳化ができます。また、調味液の調整にも使用できます。	回転数 1,500rpm/分 1回の仕込み量 6~32L	

# 水産加工開放実験室 機械設備一覧

平成26年9月現在

No	設置場所	加工機械設備			
		機械・装置名	説明	処理能力	写真
9	加工製造室	高速カッターミキサー	脱気や真空の状態で、魚肉に副材料や調味料を混ぜ混合することができます。また、調味液の調整にも使用できます。	真空度下限 0.01MPa 回転数 300～3,000rpm/分 1回の仕込み量 0.5～2.5L	
10	加工製造室	万能ミキサー	4種類のドラム刃により人参、大根の輪切り、スライス、チーズなどのほぐしなどができます。また、魚肉をミンチにしハンバーグなどの調整ができます。	回転数 40～640rpm/分 1回の仕込み量 6.7Lまで	
11	加工製造室	マスコロイダー	魚肉や魚あら等をペースト化することができます。また、乾燥物を粉末化することもできます。	処理能力 150～200kg/時 粉砕能力 1mm～100μm	
12	加工製造室	魚肉スライサー	ベルト幅以下に横幅が収まるサケ、サバ、アジ、イカ、タコ等の魚類を薄切りすることができます。また、魚の皮剥ぎ機としても使用できます。	ベルト幅200mm 薄切り幅 最少1mmまで 自動搬送速度 5～10m/分	
13	加工製造室	フードスライサー	食材をコンベア上にのせて厚切りから薄切りまでシャープにスライスできます。	食材サイズ 幅120mm、高さ90mm以内、スライス厚さ50mmまで 切断能力 75～800kg/時 角切サイズ 5、10、15mm	
14	加工製造室	サイクルカッター	イカそうめんやイカ塩カラ用に切断できます。	切断幅 5mm	
15	加工製造室	野菜調理器	野菜のおろし、角切り、丸千切り、短冊切りができます	処理能力 250～300kg/時	
16	加工製造室	低温風乾燥機	魚やイカなどの乾燥等干物の製造ができます。冷風乾燥によりタンパク質の変性が少なく、色調、光沢が美しく油やけのない仕上がりが得られます。	高温乾燥 +30～+50℃ 低温乾燥 -3℃～+30℃ 棚数 12段×2 トレー寸法 30×460×580mm	


# 水産加工開放実験室 機械設備一覧

平成26年9月現在

No	設置場所	加工機械設備			
		機械・装置名	説明	処理能力	写真
17	加工製造室	小型スプレードライヤー	魚エキスを粉末化することができます。また、溶液に混じった固体物質の粉末化もできます。	水分蒸発能力 1L/時 沸点70℃以上の有機溶媒(エタノール等)が20～50%含有試料も噴霧可能	
18	加工製造室	加圧減圧攪拌調理機	食品を加熱、加圧、減圧した状態で調理加工ができます。また、魚エキスを減圧した状態で効率よく濃縮ができます。	攪拌容器内容量 30L 容器内加圧 上限0.2MPa 真空度下限 0.01MPa 攪拌回転数 10～30回/分	
19	加工製造室	真空凍結乾燥機	魚肉や魚エキスの真空凍結乾燥ができます。	真空度 0.06MPa 乾燥温度 -30℃～40℃ 棚数3段 棚寸法 40×350×450mm	
20	加工製造室	スチームオーブン	加熱方式の自在な組み合わせにより、焼き物、蒸し物、解凍等ができます。	スチームモード 上限160℃ オープンモード 上限300℃ 棚数6段 トレー寸法 65×460×260mm	
21	加工製造室	小型レトルト調理殺菌装置	レトルト食品の製造ができます。	容器内容量 48L 使用温度 140℃ 圧力上限 0.4MPa 棚数 8段 トレー寸法 28×260×340mm	
22	加工製造室	電子スモーク装置	短時間でサケ、ホッケ、タラコ、貝類等の冷薫ができます。	薫煙時間 5～10分 薫煙室寸法 590×600×1100mm 棚数 5段 トレー寸法 10×350×400mm	
23	加工製造室	フライヤー	魚肉等のフライ加工が連続的にできます。	ベルトコンベアー方式 すり身種物の油ちょう上限 4cm 油温度 100～220℃ 使用する油量 15～20L	
24	加工製造室	粉碎機	乾燥物を粗く粉末化することができます。	処理能力 75～200kg/時 回転数 3,680rpm/分 粉碎度 1～6mm	

# 水産加工開放実験室 機械設備一覧

平成26年9月現在

No	設置場所	加工機械設備			
		機械・装置名	説明	処理能力	写真
25	加工製造室	微粉碎機	乾燥物を微粉碎することができます。	処理能力 10～30kg/時 回転数 12,000rpm/分 粉碎度 50～100 μ m	
26	加工製造室	魚類ロール機	乾燥させたイカ等の圧延に利用できます。	圧延幅 380mm以内 厚さ 7mmまで	
27	加工製造室	ソーセージスタッパー	魚肉等を原料としたソーセージの充填ができます。	充填用シリンダー容量 9L 充填チューブ4種類 12mm、18mm、22mm、30mm	