

# オープンラボ（食品加工室）がリニューアル！

食品科学研究部 向井 宏比古

水産研究センターの鮮魚室（40m<sup>2</sup>）と食品加工室（50m<sup>2</sup>）が加工棟1階にリニューアルオープンしました。鮮魚室内壁は樹脂パネルで水洗可能、天井も水拭き可能。水道、電源は天井立ち下げで足元フラット、壁際R加工で清潔です。

また、中温用エアコンを新たに2機導入しましたので、夏場でも室温15℃で作業可能なため、素材の鮮度維持が容易です。

また施設のリニューアルに併せて、新商品開発、高品質化、省力化、レシピ作りなどに役立つ加工機器を整備しました。



食品加工室

一部整備した加工機器を御紹介します。

## ■ [真空パック機]

蓋が透明なドーム型で真空パック状況が見えるため、吸引時間等の微調整が可能です。

窒素ガス等の封入機能も付いていて、素材をパックするだけでなく、調理器具（真空調理法）としても活用出来ます。

### ※ 真空調理法

生あるいは下処理を施した食材と調味液をフィルム袋に真空密封して調理する方法です。真空パック中で調理、調味が行われるため、材料の風味や旨味を逃さず均一に調理できます。



V-3000  
真空パック機

## ■ [急速冷凍試験機]

温度（-10~-70℃）、風速（0m/s~10m/s）を自在に設定できる急速凍結試験機です。

食品の最適な凍結条件（品質、経済性）を見つけるのに用います。

空冷式、液冷式（エタノール）、接触式、輻射熱放出方式による凍結環境を再現することが可能です。



急速冷凍試験機

### ■ [冷風乾燥機]

高品質な干物を簡単に作ることができます。除湿能力が自動で切り替わることで、乾燥機内部の乾燥ムラを防ぐとともに、食品素材の内部から、短時間でムラなく水分を除く事が可能です。

また、室内はオゾンが循環することで細菌の増殖が抑えられ、棚板も取り外し洗浄が出来る衛生的な構造になっています。



冷風乾燥機

### ■ [卓上平皿カッター]

魚肉ペースト（水産練製品の原料）を製造します。

ミキサーやフードプロセッサーで作る魚肉ミンチと異なり、加塩後、高速カットしながら魚肉を溶解（肉糊化）する事が可能です。

粘りがある素材でも、回転数を落とすことなくカットする事が出来る高出力な平皿カッターです。



卓上平皿カッター

### ■ [静電式燻煙機]

10分程度で燻製風味を素材に添加する事が可能です。静電気力で煙を素材に付着させるので、素材のジューシーさを維持したまま、短時間（5分～10分）でソフトな冷薫が出来上がります。



静電式燻煙機

使用料、相談料は無料です。ただし、試作での使用を目的とした施設であるため、商品の製造は御遠慮ください。