

「マンツーマン食品加工機器取扱い実習」のご案内

拝啓 盛夏の候、貴社益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素より、工業技術センタークラブ・バイオ技術部会の運営に対し、ご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。さて、下記の通り、「マンツーマン食品加工機器取扱い実習」を企画いたしました。生物食品研究所の食品加工機器の利用に関心のある方を対象に、生物食品研究所職員による機器の解説と実際の試料・機器を使用した実習をマンツーマンで行う内容となっております。センタークラブ会員企業の皆様におかれましては、ご参加を検討いただきますようお願い申し上げます。

敬具

記

1. 講師:福岡県工業技術センター 生物食品研究所 食品課 職員
2. 開催期間:令和3年10月～令和4年2月 (随時受付)
3. 実施内容:ご希望の食品加工機器について、機器の原理及び操作の説明、持参頂く食品を使用した実習を行います。
 - ①真空凍結乾燥機 (日本テクノサービス製 FD-20BU)
 - ②温風乾燥機 (木原製作所製 SM7S-EH)
 - ③ハンマーミル (三庄インダストリー製 NH-34S)
 - ④石臼式磨砕機 (増幸産業製 MKZB10-10LDR)
 - ⑤ピーズミル (安井器械製 MB1300C(S))
 - ⑥篩振とう機 (伊藤製作所製 電磁振動式篩分器)
 - ⑦レトルト殺菌機 (アルプ製 RK-3030)
 - ⑧真空包装機 (ホシザキ製 HPS-300A)
4. 対象:センタークラブもしくは福岡県バイオ産業拠点推進会議の会員企業で希望機器の利用実績がない従業員の方
5. 定員:1社/1回、計5社程度 (各社2名まで:3密防止にご協力ください)
6. 開催場所:福岡県工業技術センター 生物食品研究所
7. 参加費用:無料(原材料等はお持ち込みください)
8. お申込み方法:令和3年10月から随時先着にて受付いたします。希望日の2週間前までに、参加申込書に必要事項を記入の上、FAX または Eメールにてお申し込みください。内容を確認の後、具体的な日程調整等を折り返しご連絡いたします。
9. 問い合わせ先:福岡県工業技術センタークラブ・バイオ技術部会事務局
福岡県工業技術センター生物食品研究所 (〒839-0861 福岡県久留米市合川町 1465-5)
TEL: 0942-30-6215 FAX: 0942-30-7244 Eメール:bf-c.club@fitc.pref.fukuoka.jp
(担当:坂田【事業担当】、田崎、大場)

※緊急事態宣言、およびまん延防止等重点措置の対象地域に指定された場合など、県内の新型コロナウイルス感染状況によっては受付の停止及び実習の中止を行うことがありますので、予めご了承ください。

食品加工機器概要

①真空凍結乾燥機 FD-20BU

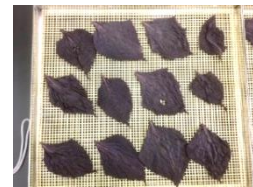
メーカー: 日本テクノサービス
 主な仕様 処理量: 20 kg 氷/バッチ
 コールドトラップ凝縮温度: -80 °C以下
 乾燥棚温度制御範囲: -40 ~ +40 °C
 棚面積: 48cm × 5cm × 3 段
 試作事例: 食料品、加工品のフリーズドライ



いちご 味噌汁

②温風乾燥機 SM7S-EH

メーカー: 木原製作所
 主な仕様 乾燥温度: 外気温 ~ 80 °C
 乾燥可能量: 3~4 kg/回
 寸法: 30 cm × 40 cm × 7 段
 制御: 乾球温度、湿球温度、露点温度制御
 試作事例: 生鮮食品(野菜・果実・海鮮類)の乾燥等



農産物の乾燥

③ハンマーミル NH-34S

メーカー: 三庄インダストリー
 主な仕様 処理能力: 1~10 kg/時間
 スクリーン穴径: 0.3, 0.4, 0.7, 2, 3, 6 mm
 試作事例: 乾燥食品の粉末化



農産物の粉末化

④石臼式磨砕機 MKZB10-10LDR

メーカー: 増幸産業
 主な仕様 グラインダー直径: φ 300 mm
 処理能力: 200 g ~ 200 kg/時間(乾式)、
 70 ~ 200 kg/時間(湿式)
 試作事例: 乾燥食品の粉末化(乾式)
 野菜・果実のペースト化(湿式)



⑤ピーズミル MB1300C(S)

メーカー: 安井器械
 主な仕様 破碎温度: 室温、凍結(液体窒素)
 処理本数: ホルダー① 2/3 mL × 8 本 + 22/50 mL × 4 本
 ホルダー② 100 mL × 3 本
 試作事例: 食品の凍結粉碎(少量)



⑥篩振とう機 電磁振動式篩分器

メーカー: 伊藤製作所
 主な仕様 タイマー: 60 分まで
 篩サイズ: MESH 400~3.5
 試作事例: 粉末食品の分級



⑦卓上真空包装機 HPS-300A

メーカー: ホシザキ
 主な仕様 任意の真空度に調節可
 シール長 310mm までの包装袋に対応
 試作事例: 調味料等の真空パック



⑧レトルト殺菌機 RK-3030

メーカー: アルプ
 主な仕様 品温測定, F 値測定, F 値制御運転可能
 使用温度: 50 ~ 140 °C
 試作事例: レトルトパウチ食品(カレー、煮物など)



アクセスマップ

●バスによるアクセス

JR久留米駅から

西鉄バス:20 系統にて「総合庁舎前」下車、徒歩 7 分

23 系統にて「百年公園前」下車、徒歩 5 分

西鉄久留米駅から

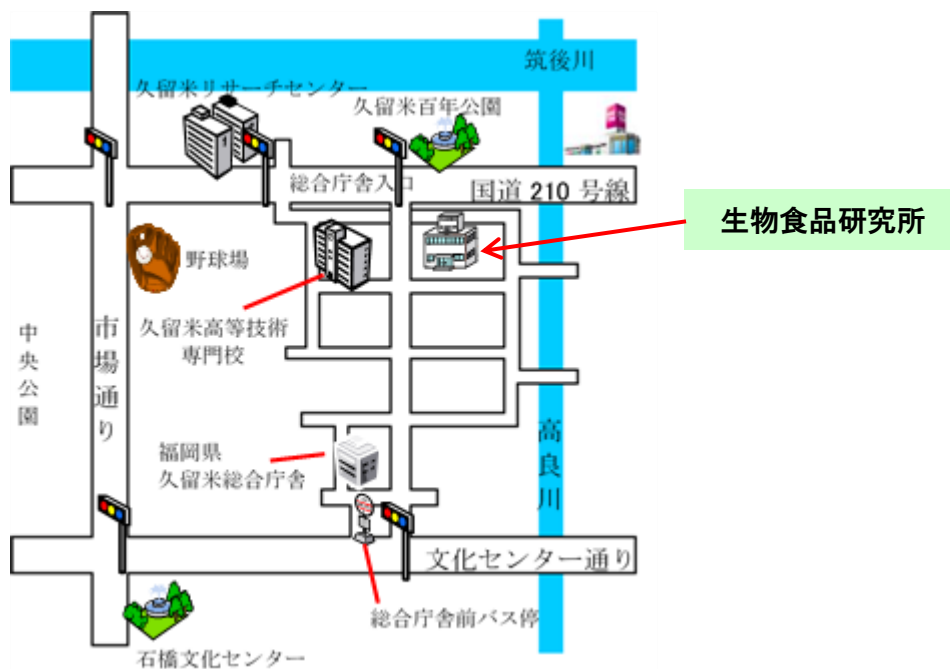
西鉄バス:1,9,20,22,25 系統にて「総合庁舎前」下車、徒歩 7 分

5,23 系統にて「百年公園前」下車、徒歩 5 分

●タクシーによるアクセス: JR 久留米駅から 25 分、西鉄久留米駅から 15 分

●徒歩によるアクセス:西鉄久留米駅から 25 分

●九州自動車道:久留米ICより車で 5 分



福岡県工業技術センタークラブ・バイオ技術部会事務局行き

(担当:坂田【事業担当】、田崎、大場)

FAX 0942-30-7244

Eメール bf-c.club@fitc.pref.fukuoka.jp

福岡県工業技術センタークラブ・バイオ技術部会

令和3年度

「マンツーマン食品加工機器取扱い実習」

参加申込書

会社名		
所在地		
電話番号		
申込代表者メールアドレス		
所属・役職		
氏名		
希望機器	試作概要 (簡単にご記載ください)	希望日程
※同一食品の加工における複数機種の利用可	(例) 食材〇〇を△kg処理して □□にしたい	1. 2. 3.

※講習会申し込みに際しご提供頂いた個人情報、参加者の把握、参加者への連絡以外には使用いたしません。