

熊本県水産研究センター オープンラボ（食品加工室） リニューアルオープン 平成24年4月

- ・鮮魚室(40m²)と食品加工室(50m²)が加工棟1階にリニューアルオープン！
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。
- ・中温用エアコンを新たに2機導入！
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。
- ・**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！**
- ・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。
- ・お問い合わせは当センターまたは最寄りの県地域振興局水産課まで！



熊本県水産研究センター
〒861-3103 上天草市大矢野町中 2450-2
TEL 0964-56-2430 (食品科学研究部)
FAX 0964-56-4533

玉名地域振興局水産課 0968-74-2154
八代地域振興局水産課 0965-33-3625
天草地域振興局水産課指導係 0969-22-4367

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ます。
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。
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る。

1~2kg サイズのマダイであれば、15~30秒で完璧なウロコ取りが可能です。大型魚や大量の原料を処理する場合などに重宝します。

素材を等幅にカットします(2.5mm 間隔)
(最大で幅 20cm、厚み 15mm のサイズまで対応)

**カットワカメ、メカブのたたき
細切り海苔、イカソーメン**

【新規購入機器類】

ステンレス製シンク、分光色彩計
クリープメーター(歯ごたえ、舌触り測定)
低温恒温水槽(低温下での解凍試験)
水分活性測定機、粗脂肪測定機、有機酸測定機
近赤外分光測定機(非破壊で水分、粗脂肪を測定)
標準光源装置(日中、蛍光灯、夕暮れ、白熱電灯を再現)
温度ロガー(60検体の温度を同時記録)、フライス盤・旋盤
防水型電子天秤、冷凍庫(-20、-60、-80℃)

真空パック機



電動ウロコ取り機



マルチロータリーカッター



その他の機器類

【既存機器類】

油圧式プレス機、ミンチ機、播漬機
ロータリー式採肉機、ソーセージ詰め機
鯉節削り器、燻製機(熱燻、温燻、冷燻)
迅速衛生検査機(ATP測定)

急速凍結試験機



温度(-10~-70°C)、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。

スチームコンベクションオーブン

焼く
蒸す
煮る
真空調理
殺菌



電子制御による厳密な温度と時間調整が可能で、スチーム加熱により、加熱ムラ、焼きムラが少なく、マニュアル化、省力化が可能です。真空包装品であれば、異なる味付けの食品を同時に調理加熱することができます。

IHコンロ
加熱調理
加熱殺菌



10Lの水も10~15分で沸騰する大熱量(6KW)のコンロです。外部温度センサーを装備しており、熱加減の調整も容易です。調理以外にも、加熱殺菌(湯煎)など多目的に利用出来ます。

電気焼物機

焼き魚



炭火の火力(850°C)が得られます。赤外線による加熱なので、ガスコンロなどと比べて素材内部の熱上昇が高いのが特長です。ドリップ量が少なく、高品質な焼き調理が可能です。

高品質な干物を簡単に作る事ができます。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。

一夜干し、燻製
前の予備乾燥

冷風乾燥機



静電式燻製機
燻製



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。

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
かまぼこ、
さつま揚げ用のすり身
みじん切り



業務用電子レンジ

家庭用電子レンジの3~4倍の出力があり、120W~1.5KWまで10段階の調整が可能です。

加工食品等の解凍、
加熱調理

