大分県産業科学技術センター　貸付機械器具一覧

食品関係機器（加工・製造）

機器番号	機器名	メーカー / 型式	仕様	概要・用途	料金 円/時間
F101	低温恒温恒湿機	タバイ製作所㈱ / PL-3SP	温湿度範囲：-40～+100°C/20～98%RH、 温湿度調節幅：±0.3°C/2.5%RH、 温湿度分布：±1.0°C/5.0%RH、 容量：408 リットル、 寸法：内寸 W60×H85×D80(cm)	温度・湿度制御下での原料・製品の保存試験	
F102	クリーンベンチ	日本エアテック㈱ / BHC1300	給気風量：約 14.0 m3/min、排気風量：約 7.0 m3/min、流入風速：約 0.56 m/sec、吹出風速：手前～0.38、中央～0.28、奥～0.32 m/sec、照明：40W x 2 灯（インバータ式）、殺菌灯：15W x 2 灯	無菌環境下の微生物操作	
F103	真空凍結乾燥機	共和真空技術㈱ / RLE2-203	トレー　2L×3 枚	食品等の真空凍結乾燥	
F104	ドラム乾燥機	㈱ジョンソンボイラー / JM-T	ダブルドラムスクレパー方式、 ドラム面積：0.24m^2	食品等のドラム乾燥	
F105	真空包装機	東静電気㈱ / V-450GI	シール有効寸法：25cm	食品等の真空包装	
F106	低温高速遠心機	㈱トミー精工 / RX-200	<アングルロータ>TA-3：10ml×16、TA-12：100ml×8、TA-18：500ml×4、 <スイングロータ>TS-39H　1,700G	固液の分離	
F107	プレハブ仕込室	サンヨー電気特殊機器㈱ / MCU-2000	170×170×200(cm)	醸造食品の低温保存	PDF
F108	高温高圧調理殺菌装置	㈱日阪製作所 / RCS40	処理量：10kg、最高使用圧力：0.6MPa、最高使用温度：150°C、加熱方式：熱水加熱、蒸気加熱、冷却方式：置換・回収方式、昇温能力：20～140°C、約 30 分間、プログラム機能付	食品の高圧加熱殺菌装置	
F111	細胞破砕装置	MS 機器 / VI-4	ガラスビーズ式	微量の細胞の破砕	
F112	微生物増殖装置	㈱ADVANTEC / TN-2612	低温側：+5°C～室温+5°C、 恒温側：室温+5°C～70°C	微生物の濁度測定による増殖曲線の作成	
F117	スプレードライヤー	ヤマト科学 / GA-32	100～200ml/回	少量液体試料の噴霧乾燥	
F118	高圧ホモジナイザー	イズミフーズマシナリー / HV-OH-07-3.7S	最高使用圧力：850kgf/cm2、 吐出量：30～70L/hr、 ディスク方式	食品の乳化・微細化	
F119	微細装置	増幸産業㈱ / MKE-65	グラインダー：湿式粉砕に対応	食品の磨細処理（石臼形式）	
F121	ホモジナイザー	㈱マイクロテック・ニチオン / NS-56S	出力回転数：1,000～24,000rpm	サンプルの破砕・混合	
F122	ロータリーエバポレータ	柴田科学器機工業㈱ / R-114-VM	回転数調節範囲：5～240rpm 使用可能容量：～2000mL（回転フラスコ）	小規模蒸留	