

平成26年度 導入機器の紹介

企業の皆様へ

平成26年度に導入した機器を新製品・新技術開発等を進める際に企業の皆様にご活用いただけるようご案内します。

精密・電子技術部門には、「高精度サーボ式プレス特性評価装置」を導入しました。この装置は、航空宇宙関連等の精密部品等を高精度にプレス加工するために必要な加工特性や材料特性を測定し、金型の剛性やプレス成形性、各種材料の変形特性を評価することができます。

また、しあわせ信州食品開発センター（食品技術部門）には、試作加工装置を56機種、試作評価装置を8機種導入しました。これら試作加工、試作評価機能の充実により、発酵食品や健康長寿など長野県の強みを活かした新しい高付加価値食品づくりとブランド力向上の支援を行います。

なお、ご利用に当たり、ご不明な点や利用方法の詳細等については、お手数ですが、設置されている担当部にお問い合わせ願います。

平成27年3月

長野県工業技術総合センター

● 精密・電子技術部門導入機器

次の装置は、経済産業省平成 25 年度補正予算事業「地域オープンイノベーション促進事業」（関東地域）により導入しました。

■設置場所 岡谷市長地片間町 1-3-1 ■TEL 0266-23-4000

名 称	機能（用途）	利用形態		
		依頼 試験	施設 利用	研究
高精度サーボ式プレス特性評価装置	プレス加工に必要な加工特性や材料特性を測定し、変形特性等を評価	×	○	○

（名称をクリック！すると詳細が見られます。以下同じです。）

● しあわせ信州食品開発センター（食品技術部門技術）導入機器

次の試作加工装置 56 機種、試作評価装置 8 機種は、長野県平成 26 年度しあわせ信州食品開発センター整備事業により導入しました。

【試作加工装置】 ■設置場所 長野市栗田西番場 205-1 ■TEL 026-227-3138

対象食品等	名 称	機能（用途）	利用形態		
			依頼 試験	施設 利用	研究
清酒	小型精米機	酒造用玄米の表面を削り精白	×	○	○
	高度精白米用洗米機	精米した米のぬかの除去	×	○	○
	脱水機	洗米した米の表面についた水の除去	×	○	○
	もろみ自動圧搾機	もろみを搾り、酒と酒粕に分離	×	×	○
	麴製造用恒温恒湿装置	清酒用の麴をつくる麴室	×	○	○
	恒温マット	発酵タンクの保温	×	×	○
	チタンタンク	清酒等の火入れ殺菌や貯蔵	×	×	○
ワイン	温調仕込タンク	温度調整可能なもろみ発酵タンク	×	×	○
	除梗機	ぶどうの房を果実と梗に分離	×	○	○
	ワイン搾汁機	ブドウやリンゴの搾汁	×	○	○
	ろ過装置	ワインの不溶物の除去	×	×	○
	ネックフリーザー	発泡性のあるワイン等のおりの除去	×	×	○
	小型加圧充填機	炭酸ガスを含む飲料の充填	×	○	○

【試作加工装置】

■設置場所 長野市栗田西番場 205-1

■TEL 026-227-3138

対象食品等	名 称	機能（用途）	利用形態		
			依頼 試験	施設 利用	研究
味噌・醤油	大豆脱皮機	大豆の脱皮	×	○	○
	洗穀機	米や大豆などの水洗	×	○	○
	蒸煮缶	浸漬した米や大豆の蒸煮	×	○	○
	小型放冷機	蒸煮した米や大豆の冷却	×	○	○
	味噌用製麴機	味噌用麴の調製	×	○	○
	充填機	味噌などペースト状食品の容器充填	×	○	○
種菌	微生物培養装置	酵母などの大量培養	×	○	○
	遠心分離機	培養した酵母の分離集菌	×	○	○
パン・菓子	オープン・ドウコンディショナー	パン生地の発酵や焼成	×	○	○
	ミキサー	生地の混練	×	○	○
	焼菓子加工装置	菓子用生地の発酵・焼成	×	○	○
乾燥	減圧平衡発熱乾燥機	減圧下での乾燥	×	○	○
	真空フライヤー	減圧下でのフライ加工による乾燥	×	○	○
	スプレードライヤー	液体の加熱空気中噴霧による乾燥	×	○	○
	湿球制御式乾燥機	湿度調整による乾燥	×	○	○
	加圧減圧攪拌試験機	攪拌・加熱によるジャムなどの加工	×	○	○
果実野菜加工	破碎機	リンゴなどの破碎	×	○	○
	とまと用搾汁機	トマトなどの裏ごし搾汁	×	○	○
	真空濃縮機	減圧による果汁の濃縮	×	○	○
	瓶詰加工装置	びんのキャッパー	×	○	○
	小型真空ガス包装機	真空包装もしくは窒素ガス置換包装	×	○	○
	金属検出機	製品中の金属異物の検出	×	○	○
殺菌	二重釜	ジャケット蒸気加熱による加熱	×	○	○
	温度履歴記録装置	殺菌や凍結過程での容器内の温度測定	×	○	○
	高温高圧調理殺菌装置	高温高圧（レトルト）殺菌	×	○	○
その他	熱圧力加工装置	200MPa までの圧力及び熱による加工	×	○	○
	真空含浸装置	酵素液などの試料内部への含浸	×	○	○
	豆腐製造装置	豆乳、豆腐の製造	×	○	○
	真空万能調理機	減圧・加熱・攪拌などのプログラム調理加工	×	○	○
	水蒸気加熱装置	飽和水蒸気、アクアガス、過熱水蒸気の3種類の蒸気加熱処理	×	○	○

【試作加工装置】

■設置場所 長野市栗田西番場 205-1

■TEL 026-227-3138

対象食品等	名称	機能（用途）	利用形態		
			依頼試験	施設利用	研究
食肉	食肉加工装置	ハム・ソーセージなどの食肉加工	×	○	○
乳加工	アイスクリーム製造機器	アイスクリームの試験製造	×	○	○
	チーズヨーグルト製造装置	チーズの凝固や熟成等	×	○	○
調理加工	ショックフリーザー	加熱された食材の急速冷却	×	○	○
	解凍装置	冷凍原料の解凍	×	○	○
	スチームコンベクションオーブン	蒸気による加熱加工	×	○	×
	ガススライヤー	ガス加熱により油あげ加工	×	○	×
	包丁まな板殺菌庫	紫外線による包丁やまな板の殺菌	×	○	×
冷凍冷蔵	冷凍冷蔵庫	-20℃の冷凍と 5℃の冷蔵	×	○	×
	冷凍ショーケース	-20℃の冷凍ショーケース	×	○	×
	冷凍冷蔵コールドテーブル	冷凍冷蔵庫、上面はテーブルとして使用可	×	○	×
試食評価	食洗機	テイスティングで使用したコップなどの洗浄	×	○	×
	集計用機器	官能評価の集計	×	○	×

【試作評価装置】

■設置場所 長野市栗田西番場 205-1

■TEL 026-227-3138

名称	機能（用途）	利用形態		
		依頼試験	施設利用	研究
近赤外分析装置	水分などの多成分同時測定	○	○	○
テクスチャー試験機	硬さや滑らかさなど食感にかかる物理量の測定	○	○	○
赤外分光光度計システム	有機物化合物、異物の定性・判別	○	○	○
実体顕微鏡マニピュレーションシステム	異物等の小さな試料の顕微鏡下での前処理	○	○	○
リアルタイムPCR解析システム	遺伝子情報の解析による微生物等の同定	×	○	○
分取用高速液体クロマトグラム	機能性成分等の分離精製	○	○	○
マルチスペクトロマイクロプロベーター	抗酸化性などの評価	×	○	○
ワイン成分評価装置	ブドウ糖やアルコール濃度の迅速測定	○	○	○

□ 表及び個票における凡例 □

「対象食品等」 主にここに記載の食品の試作加工、試作評価が行えます。

「利用形態」 ○は「対応可」、×は「対応不可」です。

なお、企業の皆様にご利用できる形態は以下のとおりです。

依頼試験	企業の皆様の依頼により当センターが測定分析試験等を行います。(有料)
施設利用	企業の皆様が当センターの機器を使用し、測定分析等を行っていただくものです。(有料)
共同研究	企業の皆様と当センターが共同で行なう研究や開発です。
受託研究	企業の皆様からの委託を受け、課題を解決する研究です。

「担当部門等」 当センターの窓口及び連絡先です。

詳細は、こちらへお問い合わせ下さい。

「平成26年度 導入機器の紹介」全体版PDFは[こちら \(2.79MB\)](#) をクリック！