

氏名	川原 晶 (Kawahara Hikari)
所属・職名	食品開発支援センター 研究員
専門分野	農学
主な研究テーマ	振興局の産品づくりの支援に関すること 食品の衛生管理及び表示に関すること
研究内容キーワード	食品加工、長期保存
技術相談・共同研究・受託研究など可能な技術	食品加工（加熱、変色・退色防止、保存性向上など）に関すること
共同研究等に利用可能な装置等	各種食品加工装置（各種乾燥機、粉碎機、急速凍結機等）

補足説明

【食品加工装置一例】

	熱風乾燥機	ハンマーミル	ブラストチラー & ショックフリーザー
写真			
特長	温度と湿度調節によって品質の高い乾燥物ができる	メッシュスクリーンの変更に より、乾燥素材の粗粉碎から 微粉碎ができる	冷却した風を当てることで 粗熱を取ることや急速冷凍 ができる
性能	<ul style="list-style-type: none"> 設定温度： 室温～80℃ 乾燥可能容積： 400L 	<ul style="list-style-type: none"> 粉碎量： 3～20kg/時間 スクリーンサイズ： 0.3～6mm ハンマー回転数： 3400rpm 	<ul style="list-style-type: none"> 庫内温度： -40～30℃ 定格内容積： 284L 段数： 1/1 ホテルパン 12枚