

4 巡回気流式微粉碎機



高速の気流の中で素材同士を衝突させて超微粒化します。通常の粉碎に比べ熱の発生が少ないため素材が劣化しにくく、角のとれた滑らかな微粉末を製造できます。

製品例：米粉、粉末茶などの乾燥農産物の微粉末



品質を保ったまま乾燥するんですね!

5 真空凍結乾燥機



通称フリーズドライと呼ばれる製法です。農産物や加工食品を凍結後、真空下で水分を取り除きます。素材にほとんど熱が加わらないため、色・味・香りを保持した高品質な乾燥品を製造できます。

製品例：乾燥野菜やドライフルーツ、インスタント食品の具材など

1 真空フライヤー



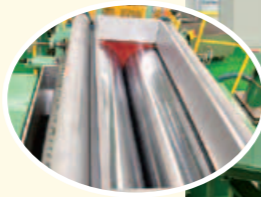
真空状態で農産物等を油フライ（乾燥）します。通常のフライに比べ低い温度でフライするため、素材の色・風味・味などの特徴を残したまま、油分の少ない加工品を製造できます。

製品例：さつまいも・野菜等のスナック菓子

代表的な機械を紹介して下さい!



2 ダブルドラムドライヤー



大きなローラーで乾燥します!



ペースト状に加工したさつまいもなどの野菜原料を加熱した2つのドラムに薄く伸ばし素早く乾燥することで、フレーク状の加工品を製造できます。

製品例：さつまいも・かぼちゃ・ばれいしょ等の野菜フレーク

3 過熱水蒸気処理装置



水蒸気で焼き上げます!



水蒸気をさらに加熱した高温水蒸気（100℃以上）で調理する装置です。一般のオーブンに比べ熱が伝わりやすく、酸素が少ない状態で調理ができるため、食品の酸化が抑えられます。焼く、蒸す、乾燥など様々な用途で利用できます。

製品例：乾燥野菜、半調理野菜、農産物の調理加工

県大隅加工技術 研究センターを 見学しました。

私が案内します。



大隅加工技術研究センター
川崎主査(鹿屋市派遣職員)

施設を突撃レポート!

行政放送
くらかけ
鞍掛 オペレーター



約15,000㎡の敷地内には、加工ライン実験施設、加工開発実験施設、流通技術実証施設、企画・支援施設の4施設が整備されています。

4つの建物は何の施設ですか?



加工開発実験施設



一次加工と高次加工の製品開発ができる施設です。最大10kg/日の野菜などを原料に、多様な試作品づくりができます。また、保健所の許可などを得れば、試作した加工品の試験販売ができます。

加工ライン実験施設



一次加工品の製品開発に限定した施設です。最大300kg/日の野菜などを原料に、一次加工品の試作品づくりができます。また、保健所の許可などを得れば、試作した加工品の試験販売ができます。

流通技術実証施設



農産物の鮮度保持などに関する研究を行う施設です。予冷库や貯蔵庫などがあります。

企画・支援施設



研究員による基礎研究や加工事業者からの相談受付やセミナーなどを行う施設です。また、加工事業者が研究員の助言・指導を受けながら、品質検査などができる開放実験室があります。

利用者ネットワーク会員(無料)を募集中

加工品関係の商談会・展示会等の開催情報や、6次産業化等に係る講演会・セミナー等の開催情報など、最新情報が随時配信されるので、是非ご登録ください。

登録方法：ホームページ画面での入力か、申請書をホームページから印刷し、必要事項を記入のうえ、FAXしてください。

大隅加工技術研究センター ☎31-0311 FAX31-0319
アドレス <http://www.oosumi-kakou.com/>

鹿屋市串良町細山田地区には、昭和57年に鹿児島県の指定史跡に登録された「土持堀(つちもっほい)の深井戸」という笠野原台地の開発の苦難の歴史を物語る貴重な史跡があります。井戸の深さ約64mの円筒形の素掘りの深井戸で、牛に綱を引かせて井戸水を汲み上げていたそうです。そうした先人の苦難と努力を物語る笠野原台地に、敷地面積1.5haを有する大隅加工技術研究センターはオープンしました。

今日、地域経済の活性化に向け、農工商連携や6次産業化等による食品関連産業のイノベーションが喫緊の課題となっております。大隅加工技術研究センターは研究・開発を通じてこれらのニーズに応えるため、いわば鹿児島県の加工研究開発の拠点施設としての機能を果たしたいと考えております。皆様のご利用をお待ちしております。



大隅加工技術研究センター
やまもと まこと
次長 山本 誠 さん

Interview