

① ミキサー



乾燥・粉碎後の食品素材
粉体などの混合やパン、麺、
菓子等の生地作りを行う

② ショックフリーザー



食品に冷風を吹き付け、急速冷凍する機器
食品組織の破壊などを低減し、付加価値を
保持した冷凍保存が可能

③ 真空包装機



食品の保存を目的
とした真空包装を行
う機器

窒素ガス置換処理
により、食品形状の
保持や酸化しやすい
食品素材の安定保
存が可能

④ マルチミル



各種食品素材の
粉碎・ペースト加
工などを行う

5つのアタッチメント
の交換により、
様々な粉碎モード
のテストが可能

⑤ 乾燥機



食品素材等の乾燥
処理を行う機器

乾燥室内の湿度コン
トロールにより食品素
材中の水分を除去し、
乾燥処理中の素材
の色調や品質の劣
化を低減

お問合せ先

埼玉県産業技術総合センター北部研究所（食の再資源化トライアル拠点）

〒360-0031 熊谷市末広2-133 TEL 048-521-0614

E-mail k2106141@pref.saitama.lg.jp



SAITEC