




氏名	芋川 あゆみ (Imokawa Ayumi)
所属・職名	食品開発支援センター 専門研究員
専門分野	農学
主な研究テーマ	規格外農産物の有効利用に関する試験研究及び支援に関すること
研究内容キーワード	農産物、加工食品、機能性食品
技術相談・共同研究・受託研究など可能な技術	農産物を活用した加工食品開発
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、レトルト殺菌装置、スチームコンベクションオーブンなど)

補足説明

【食品加工装置一例】

	凍結乾燥機	レトルト殺菌装置	スチームコンベクションオーブン
写真			
特長	凍結した食品を真空状態で水分を昇華させて乾燥することで香りなどの風味と栄養素を維持できる	レトルトパウチなどの容器入り食品を高温、高圧で殺菌および加熱調理できる	熱や蒸気を利用し、1台で「焼く」「蒸す」「煮る」「茹でる」「炒める」「炊く」「揚げる」などの調理ができる
性能	<ul style="list-style-type: none"> <li>設定温度：-60～60℃</li> <li>乾燥可能容積：100 L</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>最高殺菌温度：130℃</li> <li>スプレー式、蒸気式による加熱殺菌が可能</li> <li>パウチ収容個数：54個 (パウチサイズ 130 mm×170 mm×20 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱モード <ul style="list-style-type: none"> <li>熱風：30～300℃</li> <li>スチーム：30～99℃</li> <li>コンビ：50～300℃</li> </ul> </li> <li>芯温制御：20～99℃</li> <li>段数：ホテルパン 10枚</li> <li>庫内自動洗浄</li> </ul>