

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野 : 食品研究課関連機器

名称	メーカー/型式	用途/性能	設置年度	補助事業名	担当課・所	単位	料金
<p>恒温恒湿槽(高温対応型)</p> 	<p><メーカー> (株)ナガノ科学機械製作所</p> <p><型式> LH40-14PS</p>	<p><用途> 低温用保存試験装置</p> <p><性能> ・温度:-40 ~ 100℃ ・湿度:20~85%RH ・プログラム制御</p>	平成10年度	国庫補助 (指導施設費)	食品研究課	1日	故障中 3,050
<p>ふ卵器</p> 	<p><メーカー> サンヨー(株)</p> <p><型式> MLR-350H</p>	<p><用途> 食品の保存、微生物の培養</p> <p><性能> ・温度範囲:25~50℃</p>	平成13年度	—	食品研究課	1日	260
<p>大型冷蔵庫</p> 	<p><メーカー> 日本フリーザー(株)</p> <p><型式> RC-ME50</p>	<p><用途> 食品の保存</p> <p><性能> ・温度範囲:2~14℃</p>	平成7年度	—	食品研究課	1日	330
<p>冷凍庫</p> 	<p><メーカー> PHCbi 社</p> <p><型式> MDF-237-PJ</p>	<p><用途> 食品の冷凍保存</p> <p><性能> ・温度制御範囲:-30~-20℃ (周辺温度:5℃~35℃・無負荷) ・有効内容積:221L</p>	令和2年度	—	食品研究課	1日	610
<p>压榨機</p> 	<p><メーカー> (株)シー・エム・ティー</p> <p><型式> フィルタープレス ZF200S-SL</p>	<p><用途> 醤油等の压榨</p> <p><性能> ・横型、スネークポンプ付</p>	平成5年度	国庫補助 (技術開発研究事業)	食品研究課	1時間	1,000
<p>マスコロイダー</p> 	<p><メーカー> 増幸産業(株)</p> <p><型式> MKCA6-3</p>	<p><用途> 食品の試作(磨砕)</p> <p><性能> ・グラインダー直径:Φ150mm ・処理能力:5~20kg/hr(乾式)、 30~100kg/hr(湿式)</p>	平成14年度	—	食品研究課	1時間	440

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野：食品研究課関連機器

名称	メーカー／型式	用途／性能	設置年度	補助事業名	担当課・所	単位	料金
コロイドミル 	<メーカー> 神鋼パンテックス(株) <型式> MZ-80A	<用途> 味噌漉の試験 <性能> ・ステンレス製	平成4年度	—	食品研究課	1時間	490
スプレードライヤー(1.3ℓ) 	<メーカー> ヤマト科学(株) <型式> GB210+GAS410	<用途> 噴霧乾燥 <性能> ・サンプル:水系、有機溶媒系可能 ・水分蒸発量:最大1,300mL/時間 ・入口温度:最高220℃ ・有機溶媒回収装置:窒素ガス密閉循環式	平成28年度	平成27年度 補正予算 地方創生加速化 交付金	食品研究課	1時間	1,510
真空巻締機 	<メーカー> 木村エンジニアリング(株) <型式> MVC2M	<用途> 缶詰の巻締め <性能> ・半自動方式 ・大気／真空／窒素ガス充填の3種類 ・4号缶／5号缶／6号缶／平3号缶	令和7年度	国庫補助 (新しい地方経 済・生活環境創 生交付金)	食品研究課	1時間	390
製麺機 	<メーカー> (株)大和製作所 <型式> YM-568型	<用途> うどんの試作 <性能> ・ミキサー、プレス、ロール、カッター付	昭和59年度	国庫補助 (技術開発研究事 業)	食品研究課	1時間	170
パルパーフィニッシャー 	<メーカー> (株)橋本缶詰研究所 <型式> HC-PF	<用途> ピューレ、ジャム、各種濃厚ソース、各種アメ、 栗きんとん、カレールー等の外食品一般のうらごし <性能> —	平成3年度	—	食品研究課	1時間	160
ファリノグラフ 	<メーカー> ブラベンダー 社 <型式> E330型	<用途> 小麦粉の適性試験 <性能> ・温度:10℃～70℃	平成6年度	国庫補助 (指導施設費)	食品研究課	1時間	1,330





香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野：食品研究課関連機器

名称	メーカー／型式	用途／性能	設置年度	補助事業名	担当課・所	単位	料金
超高速液体クロマトグラフ 	<メーカー> (株)島津製作所 <型式> Prominence UFLC	<用途> 食品中の機能性成分の定性、定量分析など <性能> ・フォトダイオードアレイ検出器、分光蛍光検出器を装備 ・グラジエント分析が可能、LC ワークステーションにより制御	平成21年度	国交付金 (地域活性化・生活対策臨時交付金)	食品研究課	1時間	1,740
高感度糖分析システム 	<メーカー> サーマフィッシャーサイエンティフィック(株) <型式> UltiMate3000	<用途> 糖分析、食品成分の分析 <性能> ・検出器: 荷電化粒子検出器 ・送液ポンプ: 独立した2台を搭載、各ポンプで3液のグラジエントが可能 ・カラムオープン: 300mmまでのカラム収納可能、室温 -10℃ ~ 80℃ ・スイッチングバルブ: 2個(6ポートバルブ1個、10ポートバルブ1個) ・冷却機能付オートサンブラーを付属	平成27年度	—	食品研究課	1時間	2,490
糖・有機酸分析装置 	<メーカー> (株)島津製作所 <型式> Prominence	<用途> 食品中の糖、有機酸および機能性成分の分析装置 <性能> ・フォトダイオードアレイ検出器(190~800nm) ・示差屈折率検出器(1RIU~1.76RIU) ・カラム恒温槽(4~85℃)2台 ・送液ポンプ3台(40MPa) ・オートサンブラー2台(1.5mL容105本、4~40℃)	令和3年度	地方創生推進交付金	食品研究課	1時間	1,650
ビスコグラフ 	<メーカー> プラベンダー 社 <型式> E型	<用途> 小麦粉の適性試験 <性能> ・温度: 30℃ ~ 100℃ ・トルク: 0 ~ 2000BU	平成6年度	国庫補助 (指導施設費)	食品研究課	1時間	1,200
エキステンソグラフ 	<メーカー> プラベンダー 社 <型式> —	<用途> 小麦粉の適性試験 <性能> ・循環恒温槽付	平成6年度	国庫補助 (指導施設費)	食品研究課	1時間	980
原子吸光分析装置 	<メーカー> (株)アナリティクイエナジャパン <型式> novAA800	<用途> 食品中の金属イオン分析 <性能> ・分析方法: フレーム法 ・測光方式: ダブルビーム方式 ・バックグラウンド補正: D2補正 ・オートサンブラー: 自動希釈機能付き ・ホロカソードランプ: Na、K、Ca、Fe、Mg	令和元年度	—	食品研究課	1時間	1,650

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野：食品研究課関連機器

名称	メーカー／型式	用途／性能	設置年度	補助事業名	担当課・所	単位	料金
メタボロミクス解析装置 (GC-MS) 	<メーカー> (株)島津製作所 <型式> GCMS-QP2010 Ultra	<用途> 食品中の機能性・栄養成分の分離および同定 <性能> ・イオン化法:電子イオン化(EI) ・質量範囲:m/z 1.5 ~ 1,090 ・マスフィルター:プリロード付き高精度四重極 ・オートサンプラー:AOC-20i、AOC-20(1.8 mL容バイアル120本) ・高速Scan測定:高速データ処理プロセッサとASSPTM機能の搭載により、10,000u/sec以上の高速Scan ・スキャン/SIM測定(FASST):SIMモードでの高感度測定と同時に定性情報であるマススペクトルのデータを採取することが可能	平成25年度	—	食品研究課	1時間	4,150
匂いかぎ付きガスクロマトグラフ飛行時間型質量分析装置 	<メーカー> LECOジャパン(同) <型式> PegasusBT GC-TOFMS	<用途> 食品の複雑な香り成分をガスクロマトグラフで分離した後、飛行時間型質量分析計(TOFMS)とライブラリーにより香り成分を同定する装置 <性能> ・質量精度:0.1 Da ・質量範囲:m/z 10 ~ 1500 ・感度:1pg ・ダイナミックレンジ:105 ・オートサンプラー:液体、固相抽出、ヘッドスペース ・匂いかぎ装置(ゲステル社)付属 ・ライブラリー:NISTライブラリー WILEYライブラリー WILEYライブラリー-FFNS	令和元年度	平成30年度 地域未来オープン イノベーション・プ ラットフォーム構築 事業	食品研究課	1時間	8,110
ガスクロマトグラフ 	<メーカー> (株)島津製作所 <型式> GC-2014	<用途> アルコール分析、食品成分の分析 <性能> ・水素炎イオン化検出器:最小検出量 1.5pgC/s ・注入部分:デュアルタイプ ・キャリアガス流量の電子制御 ・直線昇温範囲:250℃まで20℃/min ・オートインジェクターを付属	平成20年度	—	食品研究課	1時間	440
脂肪酸分析装置 	<メーカー> (株)島津製作所 <型式> GC-2010Plus	<用途> 脂肪酸含量の測定など <性能> ・検出器:荷電化粒子検出器 ・高極性カラム BPX90を付属 (100m×0.25mm,0.25 μ m) ・オートサンプラー AOC-20i、12検体まで連続 分析が可能 ・トランス脂肪酸分析マニュアルを作成済み	平成28年度	平成27年度 補正予算 地方創生加速化 交付金	食品研究課	1時間	960
二次元レオメーター 	<メーカー> (株)山電 <型式> RE2-33005C(XZ)	<用途> 食品の物性として、クリープ粘弾性試験、テクスチャー試験、破断強度試験、摩擦試験が可能 <性能> ・圧縮、引張試験の荷重範囲 0.1999~199.9N ・摩擦試験の水平荷重範囲 1.999~9.99N ・摩擦試験の垂直荷重範囲 0~19.99N ・試験用途に合わせた各種プランジャーを付属	令和5年度	デジタル田園都 市国家構想交付 金	食品研究課	1時間	1,240
高速冷却遠心分離装置 	<メーカー> (株)日立工機 <型式> CR-22	<用途> 試料の固液分離 <性能> ・-4℃ ・スウィングローター付	平成5年度	国庫補助 (技術開発研究事 業)	食品研究課	1時間	450

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野：食品研究課関連機器

名称	メーカー／型式	用途／性能	設置年度	補助事業名	担当課・所	単位	料金
測色色差計 	<メーカー> 日本電色(株) <型式> ND-300A型	<用途> 色の測定 <性能> ・Lab値の測定	平成6年度	—	食品研究課	1時間	210
電気炉 	<メーカー> アドバンテック東洋(株) <型式> FUW253PA	<用途> 食品の灰化 <性能> ・~1100℃	平成16年度	—	食品研究課	1時間	150
光学顕微鏡 	<メーカー> (株)エビデント <型式> BX53LED-45DICT	<用途> 微生物等の観察 <性能> ・生物用正立顕微鏡、広視野三眼鏡筒、視野数26.5 ・明視野、位相差観察 ・接眼レンズ倍率10倍 ・対物レンズ(プランアポクロマートグレード)倍率10、20、40、60、100倍 ・対物レンズ変更時のコンデンサの絞り、明るさ自動調整、コントラスト、解像度の自動調整	令和4年度	—	食品研究課	1時間	710
低真空電子画像解析装置 	<メーカー> 日本電子(株) <型式> JCM-6000Plus	<用途> 食品等の表面観察 <性能> ・パソコンにより制御 ・タッチパネルによる操作可能 ・高感度反射電子検出器搭載 ・倍率:6万倍まで ・最大試料寸法:70mm径 50mm高さ ・測長機能:2点間測長、角度測定	平成28年度	—	食品研究課	1時間	970
微生物培養装置 	<メーカー> (株)丸菱バイオエンジ <型式> Bioneer Neo	<用途> 微生物の大量培養に用いる装置であり、希少糖を生産する微生物等の大量培養に用いる <性能> 培養容量(10L)、培養温度(20~50℃)、攪拌速度(10~800 min ⁻¹)、通気流量(1~10NL/min)、pHなど各種条件の設定及び制御を行い微生物を大量培養することができる	平成28年度	地方創生加速化交付金	食品研究課	1日	2,640
クリーンベンチ 	<メーカー> (株)日立ハイテク <型式> PCV-750APG	<用途> 無菌操作 <性能> ・清浄度:クラス10 ・集塵効果99.99%以上	昭和63年度	—	食品研究課	1時間	140



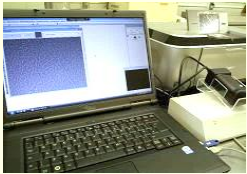
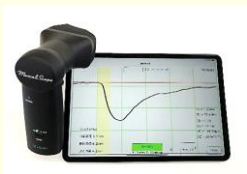

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野：食品研究課関連機器

名称	メーカー／型式	用途／性能	設置年度	補助事業名	担当課・所	単位	料金
水分活性測定器 	<メーカー> Rotronic 社 <型式> Hygroskop BT-RS1	<用途> 食品中の水分活性測定 <性能> ・再現性 湿度 <0.5%RH 温度 <0.1℃	平成12年度	—	食品研究課	1時間	360
凍結乾燥機 (試料低温乾燥装置) 	<メーカー> 東京理化器械(株) <型式> FDU-830	<用途> 凍結した食品及び液体の乾燥に用いる <性能> ・凍結試料容量1リットル	平成4年度	—	食品研究課	1時間	210
マイクロ波減圧乾燥装置 	<メーカー> AS ONE(株) <型式> NE-710G	<用途> 減圧下で素材内部より加熱を行い、乾燥を行う <性能> ・試料設置部 Φ16.5cm×奥行23cm ・定格高周波出力 700W	令和6年度	—	食品研究課	1時間	160
リアルタイムPCR装置 	<メーカー> ロシュ 社 <型式> LightCycler480システム	<用途> 核酸の定性や定量、ジェノタイピング、ミューテーション分析 <性能> ・384&96ウェルプレートタイプ ・5個の励起と6個の検出チャンネル	平成22年度	—	食品研究課	1時間	1,470
キャピラリー電気泳動装置 	<メーカー> ベックマンコールター 社 <型式> キャピラリー電気泳動システム P/ACEシステム	<用途> 有機／無機イオン物質、光学異性体、DNA、RNA、糖鎖など様々な検体の分析 <性能> ・PDA検出器	平成22年度	—	食品研究課	1時間	2,730
マイクロプレートリーダー 	<メーカー> バイオテック・ジャパン(同) <型式> Synergy HIMD	<用途> 吸光度測定による微生物増殖の測定や標的物質の高感度検出、核酸・タンパク質の定量など 蛍光試薬を用いた各種酵素活性の測定など 蛍光試薬を用いた標的物質の高感度検出や細胞増殖の測定など <性能> ・吸光測定、蛍光測定(上方、下方測定が可能)、発光測定に対応 ・温度制御可能(室温+4℃～45℃)	平成26年度	—	食品研究課	1時間	1,150
分光光度計 	<メーカー> サーモフィッシャーサイエンティフィック(株) <型式> EVOLUTION201	<用途> ・核酸の純度・濃度測定 ・たんぱく質・ポリフェノールなどの濃度測定 <性能> ・波長範囲:190nm～1100nm ・超微量測定キュベットの使用により1～5μl以下の試料量でも測定可能 ・核酸・たんぱく質濃度、酵素反応解析プログラムを内蔵。プリンタ出力	平成24年度	—	食品研究課	1時間	160

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野：食品研究課関連機器

名称	メーカー/型式	用途/性能	設置年度	補助事業名	担当課・所	単位	料金
 <p>旋光度計</p>	<p><メーカー> 日本分光(株)</p> <p><型式> P-1010-ST</p>	<p><用途> 希少糖類を特定する</p> <p><性能> ・HPLC用セル(内径1×50mm)装備 ・水銀光源装置付属</p>	平成16年度	—	食品研究課	1時間	400
 <p>皮膚計測器</p>	<p><メーカー> (株)インテグラル</p> <p><型式> マルチプローブアダプターMPAシリーズ</p>	<p><用途> 化粧品素材としての適正を調べる機器</p> <p><性能> ・水分蒸散量 ・メラニン&紅斑値 ・pH ・衝撃波伝播時間</p>	平成19年度	—	食品研究課	1時間	390
 <p>二次元皮膚表面解析装置</p>	<p><メーカー> (株)インテグラル(Courage+Khazaka社製)</p> <p><型式> ビジオスキャン</p>	<p><用途> 皮膚表面の「粗さ」「滑らかさ」「隣せつ」「きめ」の状態観察と解析</p> <p><性能> ・光源:リング状のUVライト ・照射面積:8×6mm ・解像度:752(H)×582(V)(約40万画素)</p>	平成21年度	—	食品研究課	1時間	330
 <p>生体機能検査装置</p>	<p><メーカー> スカラ(株)</p> <p><型式> DK-100</p>	<p><用途> 電子瞳孔計は、光刺激による瞳孔の収縮率を計測することで、自律神経系のリラックス効果を評価する機器である</p> <p><性能> ・瞳孔変化の計測時間:6秒 ・照明光:近赤外線(typ. 940nm) ・刺激光:白色光600 Lux</p>	令和元年度	平成30年度 地域未来 オープンイノベーション・プラットフォーム構築事業	食品研究課	1時間	340
 <p>冷凍食品試作装置</p>	<p><メーカー> ホシザキ電機(株)</p> <p><型式> ・プラストチラー&ショックリザー: HBC-12A3 ・スチームコンベクションオープン: MIC-6SA3-1</p>	<p><用途> 冷凍食品試作等(前処理・冷凍)</p> <p><性能> 【プラストチラー&ショックリザー HBC-12A3】 ・定格内容積:283L ・外形寸法:幅840×奥行880×高さ1855mm ・庫内温度制御:-40～30℃調節可能 ・芯温制御:-30℃～30℃調節可能 ・ホテルパン収納数:1/1ホテルパン12枚収納可能 ・芯温センサー(先端外径3.2mm)4本 【スチームコンベクションオープン MIC-6SA3-1】 ・庫内容量:145L ・内径寸法:幅420×奥行630×高さ536mm ・スチーム(30℃～130℃)、ホットエア(30℃～300℃)、コンビ(100℃～300℃) ・ホテルパン収納数:1/1ホテルパン6枚収納可能 ・芯温センサー(先端外径3.2mm)3本</p>	平成27年度	平成26年度 補正予算 地方創生先行型 交付金	食品研究課	1時間	1,230