



香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野 : 発酵食品研究所関連機器

名称	メーカー／型式	用途／性能	設置年度	補助事業名	担当部門	単位	料金
<b>恒温恒湿器(常温対応型)</b> 	<メーカー> アドバンテック東洋(株)  <型式> THG062FA	<用途> 微生物の培養、食品の保存試験など  <性能> ・温度:-20℃~100℃ ・湿度:20%~95%	平成15年度	—	発酵食品研究所	1日	580
<b>ふ卵器</b> 	<メーカー> アドバンテック東洋(株)  <型式> 送風定温乾燥機 DRE320DA	<用途> 食品の乾燥、水分量の測定など  <性能> ・使用温度範囲:40℃~200℃ ・内容積:18L	平成17年度	—	発酵食品研究所	1日	250
<b>大型冷蔵庫</b> 	<メーカー> SHOWA  <型式> AH-375D-20	<用途> 食品の保存  <性能> —	昭和58年度	—	発酵食品研究所	1日	290
<b>高速液体クロマトグラフ</b> 	<メーカー> 株式会社島津製作所  <型式> Nexera XR	<用途> 食品に含まれる機能性成分等の分析  <性能> ・送液ポンプの最大吐出圧力が66MPaであり、2液の高圧グラジエントが可能 ・紫外可視検出器を付属(食品添加物分析用、有機酸成分分析用) ・フォトダイオードアレイ検出器及び蛍光検出器を付属(アミノ酸成分分析用) ・フォトダイオードアレイ検出器及び示唆屈折検出器を付属(糖成分分析用)	令和4年度	—	発酵食品研究所	1時間 1時間 1時間 1時間	1,980 (アミノ酸成分分析に限る) 1,540 (糖成分分析に限る) 1,190 (有機酸成分分析に限る) 950 (食品添加物分析に限る)
<b>超高速液体クロマトグラフ</b> 	<メーカー> 日本分光(株)  <型式> X-LCTM	<用途> 食品中の機能性成分等の分析  <性能> ・従来の高速液体クロマトグラフと比較して約10分の1の短時間高速分離測定ができ、多波長検出で広い波長範囲に対応(190nm~900nm)、蛍光検出器による分析も可能	平成22年度	—	発酵食品研究所	1時間	1,630
<b>中圧クロマトグラフ</b> 	<メーカー> 山善(株)  <型式> YFLC-AI-580-10V	<用途> 食品成分等の分離、精製  <性能> ・紫外吸収による検出(190nm~350nm)、グラデーション溶出可能 ・分取機能付 ・溶出位置制御機能付	平成21年度	国交付金 (地域活性化・経済危機対策臨時交付金)	発酵食品研究所	1時間	340
<b>原子吸光分析装置</b> 	<メーカー> 株式会社パーキンエルマー  <型式> Aanalyst-200	<用途> 食品中の無機質測定  <性能> ・測光系:ダブルビーム測光	平成21年度	—	発酵食品研究所	1時間	630

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野 : 発酵食品研究所関連機器

名称	メーカー/型式	用途/性能	設置年度	補助事業名	担当部門	単位	料金
<b>ガスクロマトグラフ</b> 	<メーカー> 株式会社島津製作所 <型式> GC-2014AF/SPL	<用途> アルコールなど食品に含まれる揮発成分の分析 <性能> ・検出器として水素炎イオン化検出器を2基有する ・キャピラリーカラムとパックドカラムの使用が可能 ・キャピラリーカラム用の注入口はスプリット/スプリットレス分析に対応 ・カラムオープンの温度範囲は最高400℃ ・オートサンブラーは試料数120まで対応	平成27年度	—	発酵食品研究所	1時間	420
<b>ガスクロマトグラフ質量分析計</b> 	<メーカー> ブルカー・ダルトニクス <型式> 300-MS	<用途> 食品等に含まれる揮発性成分等の分析 <性能> ・試料導入法として液体注入、ヘッドスペース、SPMEに対応 ・MS/MS分析が可能	平成23年度	国交付金 (地域活性化交付金(住民生活に光をそそぐ交付金))	発酵食品研究所	1時間	4,300
<b>レオメーター</b> 	<メーカー> 株式会社山電 <型式> RE2-3305B	<用途> 食品の物理的測定 <性能> ・距離に関する設定値の分解能0.01mm固定	平成22年度	—	発酵食品研究所	1時間	350
<b>マイクロ吸光蛍光光度計</b> 	<メーカー> 株式会社マルコム <型式> ES-2(e-spect)	<用途> 微量試料の光学測定 <性能> ・1μL程度の微量サンプル測定に対応 ・吸光測定(220~750nm)、蛍光測定に対応	平成21年度	国交付金 (地域活性化・経済危機対策臨時交付金)	発酵食品研究所	1時間	240
<b>マイクロプレートリーダー</b> 	<メーカー> Bio Tek Instruments, Inc <型式> Synergy 4	<用途> 微量成分の測定、機能性評価など <性能> ・吸光測定、蛍光測定、発光測定に対応 ・温度制御可能(室温+4℃~45℃)	平成21年度	国交付金 (地域活性化・経済危機対策臨時交付金)	発酵食品研究所	1時間	1,150
<b>高速冷却遠心分離装置</b> 	<メーカー> 日立工機株式会社 <型式> 20PR-52	<用途> 液状食品素材の分離 <性能> ・最高回転数:20,000rpm	昭和59年度	—	発酵食品研究所	1時間	420
<b>測色色差計</b> 	<メーカー> 日本電色工業株式会社 <型式> SA5500	<用途> 加工食品や原料の色彩を客観的な数値として測定でき、新商品開発や賞味期限設定、品質管理及びクリーム対応等の用途に使用する。 <性能> 測定方式:分光測色、ダブルビーム方式 測定波長範囲:380nm~780nm 測定波長間隔:5nm その他:醤油の色審判定が可能	令和5年度	デジタル田園都市国家構想交付金	発酵食品研究所	1時間	210

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野 : 発酵食品研究所関連機器

名称	メーカー/型式	用途/性能	設置年度	補助事業名	担当部門	単位	料金
<b>水分活性測定器</b> 	<メーカー> フロイント産業(株)  <型式> EZ-200	<用途> 水分活性の測定  <性能> ・測定範囲:0.10~0.98Aw ・測定精度:±0.01Aw	令和3年度	—	発酵食品研究所	1時間	330
<b>電気炉</b> 	<メーカー> ヤマト科学(株)  <型式> FM37	<用途> 食品などの灰分測定  <性能> ・最高温度:1150℃	平成2年度	—	発酵食品研究所	1時間	130
<b>温度勾配培養装置</b> 	<メーカー> アドバンテック東洋(株)  <型式> TN-2612	<用途> 微生物の培養  <性能> ・低温部: -20℃ ~ 50℃ ・高温: 0℃ ~ 70℃	平成9年度	国庫補助 (産業再配置事業)	発酵食品研究所	1時間	680
<b>冷却振とう培養器</b> 	<メーカー> (株)いわしや  <型式> RLR-3	<用途> 微生物の培養  <性能> ・3L ・6連	昭和61年度	—	発酵食品研究所	1時間	350
<b>顕微鏡</b> 	<メーカー> オリンパス(株)  <型式> 実体顕微鏡 SZX7	<用途> 食品異物等の観察  <性能> ・倍率:8X~56X ・デジタルカメラ付	平成17年度	—	発酵食品研究所	1時間	200
<b>炭酸ガス培養器</b> 	<メーカー> パナソニック・ヘルスケア(株)  <型式> MCO-5ACUV-PJ	<用途> 動物細胞の培養  <性能> ・内径寸法: 幅350mm×奥行378mm×高さ375mm ・温度制御範囲:周囲温度 +5℃ ~ 50℃ ・CO2濃度制御範囲:0%~20% ・器内湿度:95%R.H.±5%R.H.	平成30年度	—	発酵食品研究所	1時間	180

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野 : 発酵食品研究所関連機器

名称	メーカー／型式	用途／性能	設置年度	補助事業名	担当部門	単位	料金
<b>バイオフィリーザー</b> 	<メーカー> 日本フリーザー(株)  <型式> VT-78	<用途> 低温保存  <性能> ・温度範囲: -60℃ ~ -80℃ ・容量: 70L	平成17年度	—	発酵食品研究所	1時間	200
<b>酵母培養槽</b> 	<メーカー> (株)クニチカ  <型式> —	<用途> しょうゆ酵母の培養に用いる  <性能> ・培養液量: 100リットル ・蛇管による蒸気殺菌可能(98℃)	平成2年度	—	発酵食品研究所	1時間	140
<b>クリーンベンチ</b> 	<メーカー> (株)日本医化器械製作所  <型式> MB-1301	<用途> 微生物測定の前処理  <性能> ・清浄度: ISOクラス5 ・集じん効率: 99.99%以上(HEPAフィルター) ・電子着火式ガスバーナー付属	平成29年度	—	発酵食品研究所	1時間	140
<b>凍結乾燥機</b> 	<メーカー> 東京理化器械(株)  <型式> FD-550	<用途> 試料の凍結乾燥  <性能> ・チャンバー容量: 20L	平成9年度	国庫補助 (産業再配置事業)	発酵食品研究所	1時間	190
<b>分光蛍光光度計</b> 	<メーカー> (株)日立製作所  <型式> F-2500	<用途> 食品成分の分析  <性能> ・波長範囲: 220nm ~ 730nm	平成10年度	国庫補助 (集積活性化事業)	発酵食品研究所	1時間	230
<b>熱分析計(電気冷却ユニット付き)</b> 	<メーカー> セイコー電子工業(株)  <型式> DSC-6200	<用途> 食品成分の解析装置  <性能> ・高精度温度制御方式	平成10年度	国庫補助 (集積活性化事業)	発酵食品研究所	1時間	710



# 香川県産業技術センター 設備機器一覧

## 分野 : 発酵食品研究所関連機器

名称	メーカー/型式	用途/性能	設置年度	補助事業名	担当部門	単位	料金
<b>ヘッドスペースガスクロマトグラフ</b> 	<メーカー> (株)パーキンエルマー・ジャパン  <型式> ・Clarus680ガスクロマトグラフシステム ・TurboMatrix HS40 ヘッドスペースサンプラー	<用途> 食品の香りの分析  <性能> ・40検体自動分析 ・スプリット/スプリットレス注入 ・水素炎イオン化(FID)検出器 ・バックフラッシュ機能	平成24年度	—	発酵食品研究所	1時間	3,160
<b>分光光度計(紫外可視)</b> 	<メーカー> 日本分光(株)  <型式> V-750	<用途> 食品成分の分光分析  <性能> ・光源:ダブルビーム方式	平成26年度	—	発酵食品研究所	1時間	150
<b>近赤外分析装置</b> 	<メーカー> フルカー・ジャパン  <型式> MPA	<用途> 食品等の近赤外測定  <性能> ・分光方式:フーリエ変換型 ・測定モード: 液体試料の透過測定 固体試料の拡散反射測定 ・測定波長範囲: 12,800cm ~ 4,000cm - 1(液体透過) 12,800cm ~ 3,600cm - 1(固体拡散反射)	平成29年度	平成28年度 補正予算 地方創生推進 交付金	発酵食品研究所	1時間	1,030
<b>FT赤外分光光度計</b> 	<メーカー> 日本分光(株)  <型式> FTIR-430	<用途> 成分の定性  <性能> ・解析用データベース付	平成10年度	国庫補助 (技術開発研究事業)	発酵食品研究所	1時間	1,850
<b>万能写真顕微鏡(システム顕微鏡)</b> 	<メーカー> オリンパス(株)  <型式> 本体 BX-53 顕微鏡 カメラDP-26	<用途> 微生物や食品異物の顕微鏡観察  <性能> ・10~1000倍 ノマルスキー微分干渉方式 ・対物レンズ: ×10,20,40,60,100 ・微分干渉観察機能 ・デジタルカメラ(500万画素) ・画像解析ソフト付	平成24年度	—	発酵食品研究所	1時間	520
<b>味認識装置(センサーを除く)</b> 	<メーカー> (株)インテリジェントセンサーテクノロジー  <型式> SA402B	<用途> 食品の味の分析とトレンド解析  <性能> ・人工脂質膜のセンサーを備え、食品の五味(旨み、塩味、酸味、苦味、甘味)を客観的に分析	平成25年度	—	発酵食品研究所	1時間	4,320
<b>レトルト殺菌装置(小型レトルト装置)</b> 	<メーカー> アルプ(株)  <型式> RK-3030S型	<用途> レトルト食品の試作、食品の殺菌など  <性能> ・缶内容量:32L ・殺菌温度:80℃ ~ 126℃ ・F値測定可能	平成28年度	地方創生加速化 交付金	発酵食品研究所	1時間	500

香川県産業技術センター 設備機器一覧

分野 : 発酵食品研究所関連機器

名称	メーカー／型式	用途／性能	設置年度	補助事業名	担当部門	単位	料金
<b>真空包装器</b> 	<メーカー> 榊古川製作所  <型式> TM-HII G	<用途> 食品の真空脱気包装及びガス置換包装  <性能> ・真空ボックス内寸法: 445mm×420mm×180mm ・シール方式:インパルスシール方式 ・真空ポンプ内蔵 ・ガス封入機能有り	平成28年度	平成27年度 補正予算 地方創生加速化 交付金	発酵食品 研究所	1時間	160
<b>真空巻締機</b> 	<メーカー> 木村エンジニアリング(株)  <型式> MS2VM	<用途> 缶詰食品の試作  <性能> ・真空巻締が可能 ・窒素ガス置換が可能 ・2〜7号缶に対応	令和3年度	地方創生 推進交付金	発酵食品 研究所	1時間	300
<b>高性能オリーブ採油装置</b> 	<メーカー> TOSCANA ENOLOGICA MORI  <型式> Spremoliva C30	<用途> オリーブの採油  <性能> ・果実容量:30kg	平成26年度	—	発酵食品 研究所	—	—
<b>試験用小型採油装置</b> 	<メーカー> MC2 Ingenieria y Systemas S.L.  <型式> Abencor System	<用途> オリーブオイルの試験採油  <性能> ・オリーブ果実の破碎、破碎物の攪拌、遠心分離による採油、の三工程をそれぞれバッチ式で実施 ・1kg程度のオリーブ果実より、採油を行うことができる ・電源コンバーター付(200V/60ヘルツから230ボルト/50ヘルツに変換)	平成23年度	—	発酵食品 研究所	—	—