

利用できる主な設備機器と使用料

秋田県総合食品研究センター

NO.	機器名	利用目的	使用料 (円/時間)
1 一般分析用機器			
1-1	分析天秤	微量試料の重量を測定する機器	100
1-2	電子天秤	少量試料の重量を測定する機器	100
1-3	ロードセル天秤	やや重い試料の重量を測定する機器	100
1-4	デジタル台はかり	やや重い試料の重量を測定する機器	100
1-5	ポータブル密度比重計	液体の密度を測定する機器	100
1-6	振動式密度計	液体の密度・比重・日本酒度などを測定する機器	110
1-7	pHメーター	水素イオン濃度 (pH) を測定する機器	100
1-8	導電率-pH測定装置	水素イオン濃度 (pH) および導電率を測定する機器	100
1-9	分光光度計	試料の吸光度や透過率により成分を測定する機器	100
1-10	ポータブル溶存酸素メーター	液中の酸素濃度を測定する機器	100
1-11	分光式色差計	固体・液体・粉末などの色を測定する機器	100
1-12	アルコール分析器	試料のアルコール度数を自動分析する機器	100
1-13	元素分析装置	燃焼法により窒素成分 (タンパク質) を定量する機器	810
1-14	近赤外・可視分光測定システム	原料の波長 (近赤外領域) を測定する機器	100
1-15	ガスクロマトグラフ質量分析装置	食品などの香気成分を分析する機器	790
1-16	有機酸分析システム	食品などの有機酸を分析する機器	120
1-17	塩分・酸度計	試料の塩分と酸度を測定する機器	100
1-18	原子吸光光度計	試料の多種の元素を定量する機器	3,250
1-19	オシロスコープ	波形信号を観察する機器	100
1-20	熱分析装置	穀類の糊化や多糖類のゲル化を測定する機器	290
1-21	赤外線水分計	水分の蒸発により試料の水分を測定する機器	100
1-22	ハロゲン水分計	試料を加熱乾燥し重量変化から水分を算出する機器	100
1-23	粒度分析計	粉体の粒子径を測定する機器	510
1-24	レオメーター	食品の粘弾性を評価する機器	210

NO.	機器名	利用目的	使用料 (円/時間)
1-25	テクスチャーアナライザー	食品の粘弾性を評価する機器	130
1-26	卓上型万能試験機	食品の粘弾性を評価する機器	100
1-27	デジタル粘度計	液状食品の粘度をデジタルで測定する機器	100
1-28	ラピッドビスコアアナライザー	穀類澱粉の粘度を測定する機器	300
1-29	ファリノグラフ	小麦粉生地などの物性を評価する機器	1,100
1-30	赤外線サーモグラフィ	試料の表面温度を非接触式で測定する機器	100
1-31	放射温度計	非接触型で物質の温度を測定する機器	100
2 食品加工用機器			
2-1	攪拌機	液状食品などを攪拌する機器	100
2-2	超遠心粉碎機	超高速の回転で、穀類を粉碎する機器	100
2-3	米麦粉碎器	穀類を粉碎する機器	100
2-4	カッターミキサー	食品素材を切断・混合する機器	100
2-5	粉碎器（バグクラッシャー）	微量サンプル用の破碎・遠心・攪拌機器	100
2-6	二軸押出機	食品素材を混合・加熱・せん断し、押出し加工する機器	4,800
2-7	マスコロイダー	食品素材をペースト状に粉碎する機器	420
2-8	ハンドプレス	粉末を手動で圧縮成形する機器	100
2-9	ウォータークリーンフライヤー	水を利用して油を節約した加工用の揚げ物機器	100
2-10	過熱水蒸気オーブン	過熱水蒸気方式による加熱調理機器（家庭用）	100
2-11	電気オーブン	電気で高温で素材を焼く機器	190
2-12	スチームコンベクションオーブン	熱風と蒸気で多様な調理が可能な調理機器	100
2-13	食品乾燥機	送風により食品を乾燥する機器	100
2-14	流動層乾燥機	熱風を直接試料にあてて乾燥させる機器	210
2-15	小型スプレードライヤー	少量の素材を噴霧しながら乾燥させる機器	160
2-16	急速凍結機	ブライン液循環により急速に凍結させる機器	100
2-17	凍結乾燥機	凍結しながら水分を除去し、乾燥させる機器	150
2-18	低温乾燥機	低温で食品を乾燥する機器	100
2-19	小型真空ガス包装機	食品などを真空で包装する機器	210

NO.	機器名	利用目的	使用料 (円/時間)
2-20	小型高温高圧調理機	真空包装した食品を加熱殺菌する機器	370
2-21	カップ包装機	自動でカップ製品の包装を行う機器	100
2-22	バキュームシーマー(4号缶型)	缶に蓋をして巻き締めする機器	530
2-23	ミニ充填機	食品を容器に定量入れる小型の機器	100
2-24	手押し式王冠打栓機	手動で瓶に王冠をする機器	100
2-25	ジュール加熱式汎用加熱装置	電機を通電して殺菌などの加工を行う機器	100
2-26	大豆蒸煮缶(回転式)	回転しながら大豆を蒸す機器	420
2-27	全自動餅搗機	杵臼による餅搗機	100
2-28	煎り機	米菓生地を焼成する機器	100
2-29	石抜き選穀機	穀粒中の小石や砂粒を選別除去する機器	100
2-30	製麺機	ロール式で麺を作る機器	100
2-31	小型精米機パーレスト	数十グラム規模の簡易な精米機	100
2-32	小型蒸練機	団子生地などを製造する機器	100
2-33	薫煙機	食品素材を薫煙する機器	420
3 研究用機器			
3-1	クリーンベンチ	無菌操作ができる実験機器	100
3-2	ドラフト(有機溶媒用)	有機溶媒専用の局所排気機器	100
3-3	ドラフト(過塩素酸用)	過塩素酸専用の局所排気機器	210
3-4	ドラフト(ケルダール用)	ケルダール分析専用の局所排気機器	100
3-5	クーリングアスピレーター	チャンバー内の圧力を減圧する機器	100
3-6	スリム型冷却水循環装置	スリム型の冷却水製造・循環する機器	100
3-7	デジタルファンクションジェネレータ	交流電源や信号源として用いる機器	100
3-8	卓上電子顕微鏡	微生物などを数万倍で拡大して観察する機器	250
3-9	微分干渉位相差顕微鏡	微生物などを高いコントラストで観察する機器	210
3-10	倒立型顕微鏡	培養細胞などを数百倍で観察する機器	100
3-11	蛍光マルチカラーイメージングシステム	励起光照射により培養細胞などが発する蛍光を観察する機器	360
3-12	サーモプレート	蛍光マルチカラーイメージングシステムの温度を制御する機器	100

NO.	機器名	利用目的	使用料 (円/時間)
3-13	実体顕微鏡	試料を数十～百倍程度で観察できる機器	100
3-14	サーマルサイクラー	PCR反応でDNA断片を複製・増幅させる機器	100
3-15	電源装置	安定電流を供給する機器	100
3-16	電気泳動転写装置	DNAやタンパク質を分離する機器	100
3-17	キャピラリーブロッター	遺伝子をゲルからシートに転写する機器	100
3-18	バキュームブロッターシステム	遺伝子(DNAとRNA)を分離するための機器	100
3-19	エレクトロポレーション装置	微生物などに遺伝子導入するための機器	100
3-20	動物用生化学自動分析装置	動物の血液中の種々の成分を測定する機器	120
3-21	全自動セルカウンター	試料中に含まれる細胞数を計測する機器	100
3-22	超音波細胞破碎装置	超音波により生物の細胞を破碎する機器	100
3-23	ホリオンミキサー(自動スピード制御型)	スピードを自動制御可能な粉碎機器	100
3-24	ミキサー	試料の卓上式攪拌混合機器	100
3-25	卓上小型振とう機	試料を振とうしながら攪拌・反応させる機器	100
3-26	振とう機	振とうしながら液体などを攪拌する機器	100
3-27	回転振とう機	試料を回転しながら攪拌・反応させる機器	100
3-28	ホットスターラー	お湯などを攪拌・温める機器	100
3-29	ユニット恒温槽	温度を一定にできる水槽	100
3-30	チルヒート	アルミブロックで試料の温度を一定に保つ機器	100
3-31	卓上型振とう恒温槽	微生物の培養や酵素反応などに使用する機器	100
3-32	大型恒温振盪培養機	一定温度で、振とうさせながら微生物などを培養・反応するための機器	100
3-33	低温恒温恒湿器	低温かつ調湿可能な培養機器	100
3-34	微量高速遠心機(CF15RXII)	高速回転により物質を分離する小型機器	100
3-35	遠心分離機(HL-7α)	固液分離など、試料を比重別に分離する機器	320
3-36	分離用超遠心機	超高速の回転で物質を分離する機器	2,250
3-37	低速冷却遠心機	冷却機能が付いた低速の遠心分離機器	100
3-38	高速冷却遠心分離機(H-2000A2)	少量試料を冷却しながら回転で分離する機器	530
3-39	高速冷却遠心機(CR21)	少量試料を冷却しながら回転で分離する機器	420

NO.	機器名	利用目的	使用料 (円/時間)
3-40	大容量冷却遠心機	数リットル試料を冷却しながら回転で分離する機器	530
3-41	3Dスキャナー	物体の形を感知して3Dデータとして取り込む機器	100

使用を希望する場合は、ホームページにリンクされている申請書をセンターまで提出してください。
内容に関するお問い合わせは、総合食品研究センター技術支援班(018-888-2000)までお願いします。