

## 《開放研究室及び食品製造機器・分析機器等の貸付について》

農業・食品産業の振興及び活性化を図るため、食品研究センターの開放研究室（オープンラボ）や食品製造機器・分析機器等を利用して、食品加工の技術開発や新商品開発を支援する。

### 〈開放研究室〉

企業や農業者等が食品研究センター職員の指導助言を受けながら研究開発を進めるための共用施設として利用する。20㎡/室（3室）、利用料金13,100円/月。

### 〈貸付機器一覧〉

（令和8年4月1日改正）

場所	製造機器及び製造器具	料金 (円/時間)	分析機器及び分析器具	料金 (円/時間)
研究 交流 棟	1 クロマト庫	330	1 高性能アミノ酸分析装置	4,150
	2 小型生産用凍結乾燥機	570	2 糖分析装置	960
	3 プレハブ冷凍庫	440	3 有機酸分析装置	1,120
	4 精密テストロール製粉機	1,520	4 走査電子顕微鏡分析システム	1,230
	5 衝撃式粉碎機	490	5 示差走査熱量計	470
	6 アルファ化米粉調整装置	1,530	6 香気成分回収装置	820
	7 急速凍結機	500	7 発酵成分定量分析装置	1,470
			8 蛍光顕微鏡	1,030
本 館	1 製菓製パン用電熱窯	520	1 分光光度計	220
	2 蒸気発生式オーブン	460	2 ファリノグラフ	380
	3 パン用ホイロ	290	3 エキステンソグラフ	250
	4 ミキサー	220	4 分光蛍光光度計システム	270
	5 卓上型カッターミキサー	220	5 デジタルマイクロスコープ	390
	6 大型送風定温乾燥機	300	6 マルチタイプ ICP 発光分光分析装置	2,110
	7 二重釜	200	7 マイクロ波試料前処理装置	310
	8 水引き粉製造装置	380	8 食物繊維自動抽出装置	2,670
	9 減圧フライ機	370	9 油脂成分自動抽出処理装置	450
	10 高温高圧調理殺菌装置	1,720	10 マッフル炉	280
	11 米菓生地乾燥機	470	11 窒素蒸留滴定装置	380
	12 冷凍利用型米菓製造システム	910	12 分光測色計	330
	13 テスト焼機	1,720	13 粒度分布測定装置	1,320
	14 テスト用平煎り機	630	14 テクスチャーアナライザー	420
	15 自動餅つき機	280	15 水分活性測定装置	220
	16 フィルタープレス	250	16 生地物性測定装置	620
	17 練出機	260	17 食感測定装置	270
	18 餅生地通風乾燥機	290		
	19 あられ切断機	220	全69機種	
	20 ふるい振とう機	200		
	21 もみすり機	200		
	22 野菜細断機	230		
	23 フードスライサー	210		
	24 真空包装機	250		
	25 機械式製麴装置	270		
	26 納豆発酵器	300		
	27 定圧大豆蒸煮缶	240		
	28 高圧蒸煮缶	220		
	29 蒸米冷却機	200		
	30 石臼製粉機	260		
	31 圧扁ロール製粉機	500		
	32 大豆たん白加工処理装置	1,480		
	33 ジャーファーマンター	1,030		
	34 大豆脱皮機器	590		
	35 蒸気処理装置	260		
36 湿熱殺菌処理装置	720			
37 製麺設備	430			



（写真：10. 高温高圧調理殺菌装置）

※利用料金は、新潟県農業総合研究所食品研究センター研究交流棟条例及び機械器具等貸付料規則に基づく。