

畜産物評価加工棟各室の設備について

1 生乳加工関係

(1) チーズ製造室

ア 概要

生乳加工の主たる作業を行うための室

- ・作業台、作業用シンク
- ・手洗い場（2か所）、足洗い場（1か所）
- ・給ガス、給湯可能
- ・湿式床



イ 開放機器

◆チーズバット（2台）

生乳の加熱殺菌、乳酸発酵、カードのカッティング、ホエイ排出までを行う機器

- ・最大容量は35L/台
- ・ガスコンロによる加熱機能有（バット内生乳を低温殺菌可能）
- ・攪拌機、pH計、温度記録計、カードカッター等を付属



◆パレットミキサー

主にモッツアレラチーズの製造に当たり、カードの練り上げ、成型までの一連作業を行う機器

- ・パレットミキサーと手動式モルダーが一体
- ・パレットミキサーの最大処理量は約3kg/回
- ・手動式モルダーのモールド(型)は、モッツアレラチーズ用(約100g)



◆プレス機

カードに均一な圧力をかけ、ホエイ抜くための機器（ハード系チーズ製造に使用）

- ・最大加圧力は0.38kg/cm²
- ・重さ3~3.5kgまでのチーズを2個同時に圧搾可能



(2) 熟成室

ア 概要

熟成を行うための熟成庫が整備されている室

- ・手洗い場（1か所）
- ・湿式床



イ 開放機器

◆二室熟成庫

ハード系チーズの熟成に用いる機器

- ・温度は-6~12°Cに設定可能
- ・湿度は約85%



(3) 包装保管室

ア 概要

包装に係る作業を行うための室

- ・作業台
- ・手洗い場（1か所）
- ・湿式床



イ 開放機器

◆真空包装機

フィルムを用いて、加工品を真空包装する機器

- ・包装に係る時間は約30秒/回



2 食肉加工関係

(1) 食肉加工室

ア 概要

食肉加工の主たる作業を行うための室

- ・作業台、作業用シンク
- ・手洗い場（1か所）
- ・給湯可能
- ・湿式床



イ 開放機器

◆真空タンブラー

ハム等に加工する精肉を真空状態で効率的に味付けする機器

- ・最大容量は100L



◆ミートチョッパー

ソーセージ等の加工時において、精肉を挽肉(ミンチ)にするための機器

- ・最大容量は6L
- ・粗挽き、細挽き等の設定可能



◆サイレントカッター

ソーセージ等の加工時において、ミンチした食肉と副資材を混合するための機器

- ・最大容量は13L
- ・カッタースピードが変更可能



◆油圧スタフアー

ソーセージ等の加工時において、腸詰めするための充填機器

- ・最大容量は20L
- ・ノズルサイズ(太さ)を変更可能(12, 20, 30mm)



(2) 燻煙乾燥室

ア 概要

燻煙に係る作業を行うための室

- ・作業台、作業用シンク
- ・湿式床



イ 開放機器

◆スモークハウス

ハム・ソーセージ等の加工時において、乾燥、燻煙、蒸煮、冷却を行うための機器

- ・最大処理量はソーセージ約15kg、ハム50kg



(3) 包装室

ア 概要

包装に係る作業を行うための室

- ・作業台、作業用シンク
- ・足洗い場(1か所)
- ・湿式床



イ 開放機器

◆真空包装機

フィルムを用いて、加工品を真空包装する機器

- ・包装に係る時間は約30秒/回



3 官能評価関係

(1) 準備室

ア 概要

官能評価に係る調理作業等の準備を行うための室

- ・作業台、作業用シンク
- ・乾式床



イ 開放機器

◆コンベクションオーブン

庫内にファンにより熱を循環させ、食材を短時間で均一に加熱できる機器

- ・ホットエアーの温度範囲は30~300℃
- ・スチームの温度範囲は30~130℃
- ・電気式



(2) 官能評価室

食品の官能評価を実施するための室

- ・嗜好型官能評価用スペース（約20名まで）
- ・分析型官能評価用個別ブース（5名）
- ・赤色灯点灯可能（室全体）

