

表 農産加工指導センターに設置されている主な加工機器の使用目的と加工品例

機能	加工機器名	主な使用目的	加工品例・使用例
剥皮	自動栗皮むき機	栗の鬼皮、渋皮むき	栗の甘露煮、栗ペースト
切断	フードプロセッサー	原料※のみじん切り・生地の捏ね	そうざい、パン
混合	多用途ミキサー	生地の混合・捏ね・泡立て・原料の裏ごし	パン、シフォンケーキ、焼き菓子、野菜ペースト
裏ごし	裏ごし機	原料の裏ごし	野菜・果実ピューレ、ペースト、ジュース
調整	ミートチョッパー	味噌に使用する大豆のミンチ	味噌
	餅つき機	餅の製造	餅、大福
粉碎	ブrikサー（ミキサー＋ブレンダー）	原料の粉碎・攪拌・乳化	野菜・果実ペースト、ピューレー、パウダー
搾汁	ジューサーミキサー	原料の破砕	野菜・果実ジュース、豆乳、スムージー
発酵	自動製麴機	麴の製造	味噌、甘酒、麴
	ホイロ(パン発酵機)	パン生地・甘酒等の発酵	パン、甘酒
乾燥	食品乾燥機	原料の乾燥	ドライフルーツ、乾燥野菜、干し芋
加熱	ガスオーブン	パン・焼き菓子の焼成	パン、焼き菓子、ピザ
	スチームコンベクションオーブン	煮る・焼く・蒸す・殺菌	そうざい、焼き菓子、蒸しパン、ジャム
	蒸し器	蒸しもの・瓶の殺菌	赤飯、まんじゅう、ジャム
	ガス回転釜	大量の原材料の加熱処理	そうざい、ジュース、ペースト
	圧力釜	短時間での加熱・蒸煮	煮豆、味噌用大豆
	自動餡練り機	餡やジャムの加工	ジャム、餡
脱水	脱水機	漬物の脱水	白菜キムチ、キュウリ調味漬け
	圧搾機	搾汁・脱水	漬物、ジュース
容器包装	真空包装機（ガス置換タイプ、ホットパック）	原料・加工品の真空包装・ガス置換包装	そうざい、漬物、スナック菓子
	液体充填機	容器充填（ビン、スパウトパウチ等）	ジャム、ゼリー、ジュース
	トップシーラー	カップ容器の密封包装	ジャム、ゼリー等のカップ包装
冷却	ブラストチラー&ショックフリーザー	急冷による原料・加工品の冷却・冷凍	冷凍果実・野菜、そうざい、菓子
	アイスクリームメーカー	アイスクリームの製造	野菜・果実アイスクリーム

(※原料…野菜や果実等)