

「水産加工利用棟に新たに整備した水産加工機器」の紹介

水産食品部

外食から家庭食など国内外の新たな需要に対応し、県内水産加工業者等と協力して水産物商品を開発するため、水産加工利用棟に新たな加工機器等を整備しました。

【新たに整備する加工機器】

真空フライヤー



製品例



乾製品

低温の油で風味・色等損なわずに乾燥することができます

小型レトルト機



製品例



レトルト製品

高温高圧でレトルト殺菌やレトルト調理ができます

真空巻き締め機



製品例



缶詰製品

缶詰食品製造ができます

充填機



製品例



パウチ袋製品

すり身や液体調味料など衛生的に定量充填ができます

ガス置換包装機



製品例



窒素ガス封入製品

窒素ガス等の封入で食品の日持ちを向上することができます

冷温燻製機



製品例



スモークサーモン

低温でのスモークにより非加熱の燻製ができます

スプレードライヤー



製品例



ダシ顆粒

液体を顆粒にすることができます

真空密着包装 (スキンパック)



製品例



スキンパック製品

フィルムで隙間なく密着させることで、保存期間の延長ができます

この他にもアルコールブライン凍結機やスチームコンベクションを新たに整備しています。

また、フリーズドライや乾燥機等は、利用者の方々使いやすいコンパクトなものに更新しています。