

新しい発酵食品を開発してみませんか？



このたび、発酵食品・日本酒・ワインなどを試作する設備やその試作品等を分析する装置を導入し、新たに「発酵試作支援センター」を整備しました。これまで工業技術センターで蓄積した知見と今回導入した設備により、新たな発酵食品の開発を支援していきます。企業の皆様のご利用・ご相談をお待ちしております。

こんなことができます。ぜひご活用ください！

新しい発酵食品の試作・開発

導入した「試作ライン」にて、発酵食品・日本酒・ワインなどの試作試験が行えます。

微生物(乳酸菌、酵母、麹菌など)の分析

「微生物分類同定分析装置」にて、発酵に関わる微生物を短時間で分析できます。野生の酵母や乳酸菌など微生物の同定にご活用ください。

発酵食品・日本酒・ワイン関連の分析

- ・ 香気成分
 - ・ 窒素・たんぱく質
 - ・ グルコース濃度
 - ・ アルコール、酸度、アミノ酸度 など
- * 発酵食品に限らず、加工食品や飲料などの分析も可能



お問い合わせ

山形県工業技術センター（山形市松栄2-2-1）
食品醸造技術部 TEL:023-644-3222

導入設備一覧

装置名	用途	設備使用	委託試験
発酵食品試作ライン			
ファーマンター	温度、pH、攪拌速度などを一定に保ち、微生物の大量培養や、果実酢や乳酸菌飲料などの試作試験を行う装置	○	－
オートクレーブ	装置内部を飽和蒸気によって高温高压にできる機器で、器具などの滅菌に用いる。	○	－
日本酒試作ライン			
洗米機	水流で洗米する装置。条件が一定のため、吸水率もほぼ一定となる。	○	－
遠心分離機	発酵試験後のもろみを固体と液体に分離する装置で、もろみ分析の前処理で使用する。	○	－
インキュベーター	温度を一定に保つ恒温槽。昇温プログラムや低温での管理が可能のため、日本酒の発酵過程で使用する。	○	－
純水製造装置	RO膜によりRO水を製造する装置。RO水はほぼ不純物が含まれないため、日本酒の仕込み水として使用する。	○	－
ワイン試作ライン			
除梗破碎機	ぶどうから梗（軸）を除去して果粒を得た後に、ぶどうの果粒を破碎する装置	○	－
開放タンク(250L,350L)	ワインもろみの発酵管理用タンク	○	－
プレス機	破碎したぶどうに圧力を数回かけることにより、ぶどう搾汁果汁を得る装置	○	－
インバータ用ポンプ	インバータ制御により回転数を自由に变化させることが出来るポンプ	○	－
瓶詰器	一升瓶や720mL瓶などにワインを充填する装置	○	－
ろ過機	ワインもろみをろ過することにより固形物を除去して清澄化させる装置	○	－
温度制御密閉型タンク	温度制御により、ワインもろみの発酵後に、滓引きやろ過を行う貯蔵用タンク	○	－
分析評価装置			
微生物同定分類分析装置	微生物の属種を迅速に同定し、さらに同種の株間の差を識別する装置	○	○
窒素たんぱく分析装置	食品等に含まれるたんぱく質を定量する装置	－	○
ガスクロマトグラフ 質量分析計	食品の香気成分を分析する装置	－	○
全自動糖分析装置	日本酒のグルコース濃度を測定する装置	○	○
醸造成分自動分析装置	日本酒・ワインのアルコール、酸度、アミノ酸度を迅速に分析する装置	○	○

ご利用ガイド

	設備使用	委託試験
概要	お客様が自ら設備・装置を操作する利用方法です。	お客様が試験や分析などを職員に依頼するものです。
申し込み	事前に利用日時を電話・メール等で確認し予約して下さい。	事前に試験や分析等の内容を職員と打合せをお願いします。
料金の支払い	申請書をご提出いただき、銀行振込（納入通知書）によりお支払いください。	山形県収入証紙による支払いです。申請書と共に、当センター窓口に提出してください。