



試作が可能です！ ～パン製造用機器～

ドウコンディショナーやベーカリーオーブンなどのパン製造用の機器を設置しています。

新しいアイデアを活かした新商品開発や、地域の特産品を使ったパンの試作等にご利用いただけます。

機器名 ドウコンディショナー



- ・冷凍パン生地の保冷、解凍から発酵までの工程を自動で運転できます。
- ・各工程の温湿度と時間を設定できます。
温度 -15℃～40℃
湿度 60%～90%

【用途】保冷、解凍、一次発酵、ホイロ

機器名 ベーカリーオーブン



- ・火力や温度を設定するプログラミング機能があります。
- ・上火、下火の設定温度：50℃～300℃
- ・六取天板×1枚

【用途】パン、焼き菓子の焼成など

<取組事例>

前号でご紹介した若ごぼうの葉の粉末を使ったパンの試作についてご紹介します。

葉の乾燥粉末を配合することで、きれいな緑色でルチンが豊富なパンを作ることができました。



若ごぼう葉の粉末の
添加あり



添加なし

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。

電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>