



蒸し器のご紹介 ～試作に利用できる加工機器～



▲ MUCE-066 (マルゼン製)

外形寸法(mm) 600×600×1,730
 庫内寸法(mm) 500×500×810
 棚段式 10段 (写真は5段入れた状態)
 蒸気発生量 16リットル/時

蒸し器は、電気式とガス式、形状はせいろや、引出、キャビネット等が販売されています。環農水研では、スペース効率のよい縦型のキャビネットタイプの電気式蒸し器（蒸気発生量16リットル/時）を設置しています。

蒸し調理の他、冷凍食品の解凍、ブランピングやスチーム殺菌等の用途でも使用できます。

コマツナを使った
蒸しパンの試作例▶



▼ 若ごぼうの葉の
スチーム殺菌例



食品に関する技術支援制度

- ☑ 食品グループでは、生鮮食品・加工食品について、高品質化や保存技術の開発等を行っています。環農水研の加工機器や分析機器を用いた試作や試験研究などをご依頼いただけます。
- ☑ 中小企業方や小規模事業者の方、6次産業化に取り組む農林漁業者の方にご利用いただけます。

- ・詳細は、環農水研ホームページをご覧ください。
- ・お問合せは、食と農の研究部 **食品グループ** (072-979-7063) まで。

<技術支援制度詳細>

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



環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索