



真空・加圧加熱調理器のご紹介 ～試作に利用できる加工機器～

環農水研では、「減圧・加圧・加熱・冷却」の機能を備えたカッターミキサー（真空・加圧加熱調理器）を設置しています。

本機では、たとえば、冷却しながらの粉碎・加圧加熱・減圧冷却を行うことで、素材の品質劣化を抑え、短時間に調理することができます。また、ミキシングの回転数・アタッチメントを変更すれば、ペースト化や形を残したままの調理も可能です。



▲ クーボ QBO15-3SG (ROBOQBO S.R.L製)

ボール容量 15L
仕込量 2～12kg（製造するものによる）
刃回転速度 10～3000rpmで無段階変速

<使用例>

ジャム

減圧加熱で濃縮時間を短縮

ペースト

加圧加熱+高速ミキサーで滑らかさを調整可能

シロップ漬け

減圧下で糖液の浸透時間を短縮



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