

・・・・・・・・・・・・・・・・・・2023年3月20日発行・・・・・・・・・・・・・・・・

目次

【1】研究紹介「新たな特産品としての利用促進に向けたササクレヒトヨタケ子実体の
保存試験および成分評価」

【2】開放機器の紹介（No.7）「真空凍結乾燥機（10L）」

【3】電動自動車の分解展示のご案内

【1】研究紹介「新たな特産品としての利用促進に向けたササクレヒトヨタケ子実体
の保存試験および成分評価」

ササクレヒトヨタケは、三重県林業研究所において、三重県の新たな特産品としての利用
を目指し、研究に取り組んでいる品種です。三重県工業研究所では、ササクレヒトヨタケの
特産化を目指す中で、日持ち性向上に資する保存方法の検討や、子実体の成分評価に関する
取り組みを行っています。「工研だより第6号」でこれらの取り組み内容について紹介して
いますので、ぜひご覧ください。

▼ 工業研究所だより第6号

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001066464.pdf>

【2】開放機器の紹介（No.7）「真空凍結乾燥機（10L）」

食と医薬品研究課で保有している開放機器の中から、試作加工機器の一つである「真空凍
結乾燥機（10L）」をご紹介します！

機器名：真空凍結乾燥機（10L）

型式：株式会社宝製作所 TF10-80TNNN

(1)本装置の特徴

- ・フリーズドライヤーとも呼ばれています。
- ・試料を凍結した後、減圧により水分を除去し、乾燥物を得ます。
- ・農産物等の色や形状をある程度残したまま乾燥品を試作できます。
- ・いくつかの乾燥品を試作することができます。

例えば、きのこの乾燥品、スライスしたトマトやイチゴの乾燥品を検討している、スープ

状の試料の乾燥品の開発を検討しているといった場面での試作を手軽にできます。

◆ 仕様

- ・トレイ面積：0.125 m² (W415×D300×H35mm) ×6トレイ
- ・水分トラップ最大容量：10L

(2)使用方法

- ・試料をトレイなどに入れ、凍結します。
 - ・温度センサなどで試料の温度を確認した後、乾燥工程を行います。
 - ・温度と庫内の圧力を確認して、減圧を解除し、試料を取り出します。
- ※ 試料ごとに設定の方法が異なりますので、機器担当者と事前にご相談ください。
- ※ 試料は食品、医薬品に限らせていただきます。

(3)使用料(令和4年4月現在)

基本料金 370 円/回+200 円/時間 (1 時間未満は切り上げ)

—お問合せ先—

真空凍結乾燥機 (10L) のご利用、使用条件等の詳細をご希望の方は、
電話 (059-234-8462) 又は、このメール末尾に記載のアドレスまでお問い合わせください。

▼機器の外観および詳細については、こちらをご覧ください。

<https://www.db.pref.mie.lg.jp/db/view/details.asp?INFO=TW13Mk1TeHJNVFUyTU RNdw%3D%3D&RECORDNO=457&>

▼当所の機器設備の利用方法や他の機器は、こちらをご覧ください。

<https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/38610032876.htm>

【3】『電動自動車の分解展示』のご案内

三重県工業研究所では、次世代自動車への興味と理解を深めていただくことを目的に、電動自動車(シリーズハイブリッド方式)のバッテリーやモーターなど構成部品の分解展示を実施しています。

事前に予約いただけますと、スムーズにご案内できますので、電話(059-234-0407)又はこのメール末尾に記載のアドレスまでお問い合わせください(見学費無料)。

▼分解展示の詳細は、こちらをご覧ください。

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001070976.pdf>

■□■ このメールマガジンについて ■□■

◎皆さんからのご意見、ご質問、ご感想などをお待ちしております！

[編集・発行]

三重県工業研究所 企画調整課

〒514-0819 三重県津市高茶屋5丁目5番45号

電話番号：059-234-4036 ファックス番号：059-234-3982

ホームページアドレス：<https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/>

メールアドレス： kougi に続いて、@pref.mie.lg.jp を付記してください。

～ 「@」は全角になっていますので、半角に変更してください。～

～ メールアドレス収集ロボット対策としてご了承ください。～
