

## パン（製パン設備・評価機器）

### 特徴

- 縦型ミキサーや発酵槽、焼成がま、クリープメータ等、パンの加工と物性評価に必要な機械を整備
- 微生物試験と組み合わせることにより、包装容器、添加剤、品質保持剤等の効果検証が可能

### 縦型ミキサー



パン生地 of 作製

攪拌子：フック  
速度：4段階切替  
容器：12L

### 発酵槽



パン生地 of 発酵

容量(上下段)：各約300L  
湿度制御：～90%  
温度制御：～40℃

### 焼成がま



パン生地 of 焼成

電熱方式  
容量：3段式  
温度制御：～250℃

### テクスチャー試験機



パンの硬さの経時変化の  
数値化

### デジタルマイクروسコープ



パンの表面の気泡膜の形  
状を観察することにより、  
発酵・焼成条件の検討が  
可能

### 微生物試験



微生物試験と組み合わせ  
ることにより、包装容器、  
添加剤、品質保持剤等の  
効果の検討が可能

食品技術センターには様々な加工機械・測定機器があり、見学することもできます。まずはご相談下さい。

食品技術センター TEL：03-5256-9251