

分析機器



高速液体クロマトグラフ

カラムクロマトグラフィーの一種。移動相として液相を用いるのを特徴とする装置です。

アミノ酸や核酸などの分析に使用します。



ケルダール蒸留装置

ケルダール法により試料中の窒素量を分析する装置です。

タンパク質の測定に使用します。



原子吸光光度計

試料を高温中で原子化し、そこに光を透過して吸収スペクトルを測定することで、試料中の元素の同定および定量する装置です。

無機質の分析に使用します。



レオメーター

弾力測定機。物質の固さ、粘度、伸び、切断強度、応力緩和などの物性を測定する装置です。

食品などの物性測定に使用します。



ガスクロマトグラフ

気化しやすい化合物の同定・定量に用いられる。サンプルと移動相が気体であることを特徴とする装置です。

アミン類などの分析に使用します。



赤外線水分計

試料を赤外線照射によって加熱乾燥させ、含まれていた水分の蒸発による質量変化から水分、または固形分 (%) を求める方法の水分計です。

水分の測定に使用します。



分光測色計

光度計の一種で、色調（光の波長）の強さを測定する装置です。

食品などの色調測定に使用します。



塩分分析計

電量滴定法により塩化物量を測定し塩分濃度を測定する装置です。

塩分の測定に使用します。



実体顕微鏡

比較的低倍率で、観察対象を薄切標本などにせず、直接、観察するための顕微鏡です。

食品などの異物鑑定に使用します。



遠心分離機

遠心力を利用して、密度の異なる2種の液体、または液体と固体などの混合物を分離する装置です。遠心機。

分析一般に使用します。



分光光度計

分光すなわち、それぞれのエネルギーに対応した振動数に分けられた光と物質との相互作用を解析する装置です。

グリコーゲンなどの分析に使用します。



pHメーター

水素イオン濃度を測定する装置です。

pHの測定に使用します。

分析機器



トリメーター

魚の鮮度や冷凍の有無を電気特性（誘電率・電気抵抗）の変化で簡易に測定する、ハンディタイプの装置です。

魚の鮮度測定に使用します。



純水製造装置

水道水から水以外の不純物質を除去し、純水を製造する装置です。

分析一般に使用します。



水分活性精密測定装置

乾貝柱やサケトバなどの加工品中の水分活性（自由水の割合）を測定する装置です。

水分活性の測定に使用します。



サイクロンミル

メッシュ径を交換することにより、0.2mm、1.0mm、2.0mm passの3段階に粉砕が可能です

主に乾燥物の粉砕に使用します。

加工機器



最大700メガパスカル（約7,000kg/m²）の高圧をかけることができます。食品のゲル化や殺菌に利用できます。試験場ではサケハムなどの試作を行っています。

超高压処理装置



赤外線で上から加熱して、水産物を焼くのに利用します。

魚焼きグリラー



真空包装が可能な装置です。水産物の酸化防止や鮮度保持に効果が期待されます。

真空包装机



卓上縦型の真空包装机です。液体や粉末の製品を簡単に真空パックすることができます。

縦型真空包装机



切り刃による回転式の攪拌機で、真空状態で攪拌することができる装置です。

パーティカルミキサー



水産物を冷風によって乾燥させることができます。一夜干しなどの干物の製造に利用できます。

干物用冷風乾燥機



雰囲気中の温度と湿度をプログラム制御できる環境試験機で、食品などの保存試験に利用できます。

恒温恒湿機



食品のスライスに利用します。

スライサー



凍結乾燥を行う実験室サイズの装置です。

真空凍結乾燥機



臼型の粉砕装置で水産物のペース化などに利用できます。骨などの硬いものも容易に粉砕できます。

マスコイダー



ミンチ肉の製造に利用します。目合いは、3.2mm、6.4mm、9.6mmの3種を用意しています。

ミートチョッパー



強酸性水と強アルカリ水を1分間に1~1.5リットル生成することが可能です。

電解水製造装置



水産物や加工品の冷却・加熱温度を-40~140℃の範囲で測定することができます。

温度データロガー