

オープンラボの機器使用料

室名	NO	機器名称	機器 1 時間あたり 単価 (円)
農 産 加 工 室	A1	圧搾搾汁機	220
	A2	高温高圧調理殺菌器	420
	A3	香料水蒸気蒸留装置	50
	A4	電動搾油機	60
	A5	蒸気式回転釜	220
	A6	パルパーフィニッシャー	170
	A7	みそこし機	90
	A8	ミンサー	50
	A9	パン用スライサー	40
製 粉 室	B1	スプレードライヤー	270
	B2	製粉機	80
乾 燥 室	C1	加熱乾燥器	60
	C2	真空凍結乾燥機	150
	C3	冷風乾燥機	150
畜 産 加 工 室	D1	チョップカッター	50
	D2	ソーセージ用スタッパー	90
	D3	肉用ミンサー	80
	D4	冷凍庫	70
	D5	冷蔵庫	70
熱 処 理 室	E1	燻煙庫	180
	E2	スチームコンベクションオーブン	240
	E3	フライヤー	80
包 装 室	F1	ガス置換真空包装機	100
	F2	真空包装機	60
	F3	肉用スライサー	60
品 質 検 査 室	G1	インキュベーター	60
	G2	オートクレーブ	90
	G3	簡易栄養成分分析装置	770
	G4	クリーンベンチ	230
	G5	水分活性測定装置	200
	G6	ストマッカー	90