

おおいた食品オープンラボ ご利用案内

おおいた食品産業企業会では、新製品の開発や技術人材の育成を図る目的で、食品オープンラボを開設しました。オープンラボでは、各種加工食品の製造、殺菌、充填から試作品の簡易評価・分析まで、一連の製品開発プロセスを行うことができます。(要予約)

- ・ **場 所**：大分県産業科学技術センター 化学食品棟 E106 (大分市高江西1丁目 4361-10)
- ・ **利用時間**：平 日 8:30~17:15
- ・ **利用料金**：無 料
- ・ **予約申込先**：大分県産業科学技術センター 食品産業担当 097-596-7101

<設置機器>

製造関連機器	スチームコンベクション、急速冷凍装置、フードプロセッサー、真空濃縮釜
殺菌、充填関連機器	充填機、キャップ打栓機、殺菌ボックス、温度ロガー
簡易評価機器	粘度計、pHメーター、糖度計、酸度計

<機器のご利用方法>

①電話予約

- ・食品産業担当：097-596-7101 にお電話をおかけ下さい。
- ・使用する予定の機器の予約状況を確認し、予約します。

②受 付

- ・利用当日、センター正面玄関受付窓口にお越しください。
(オープンラボへ車で移動)

③利用申込書記入

- ・「利用申込書」を記入して担当者に提出します。

④ラボ利用

- ・原則、食品産業担当の立ち会いのもと機器を利用します。

⑤退 出

- ・退出の際は、食品産業担当が施設および機器の状態を確認します。

<オープンラボご利用にあたっての注意事項>

- ・ラボで使用する原材料、消耗品等は利用者が持ち込みます。
- ・利用者は、故意または重大な過失により本施設の機器設備等に損傷を与えた場合は、現状復旧に係る費用を負担するものとします。
- ・利用者は、本施設の利用中に自身の責に起因して発生した事故及び災害については、全責任を負うものとします。
- ・センター外へ機器(一部の機器を除く)を持ち出しての使用はできません。
- ・使用機器に適した安全な服装・防護用品を持参してください。
- ・利用者は、退出に際して使用した機器の洗浄、清掃を行うものとします。
- ・ラボ利用中に発生した廃棄物等は、利用者が持ち帰るものとします。
- ・利用者は、退出に際して本施設の環境美化に努めるものとします。



(様式1)

おおいた食品オープンラボ 機械器具利用申込書

平成 年 月 日

おおいた食品産業企業会長 殿

申込者氏名(法人は名称)		申込者住所(市町村名)		利用者連絡先(携帯等)			
				(- -)			
番号	機械器具名	チェック <input checked="" type="checkbox"/>	使用時間				備考
			時分	～	時分	時間	
1	スチーム コンベクション		時分	～	時分	時間	
			:		:		
2	急速冷凍装置		時分	～	時分	時間	
			:		:		
3	フードプロセッ サー		時分	～	時分	時間	
			:		:		
4	真空濃縮釜		時分	～	時分	時間	
			:		:		
5	充填機		時分	～	時分	時間	
			:		:		
6	キャップ打栓 機		時分	～	時分	時間	
			:		:		
7	殺菌ボックス		時分	～	時分	時間	
			:		:		
8	温度ロガー		時分	～	時分	時間	貸出期間 (月 日 ～ 日まで)
			:		:		
9	粘度計		時分	～	時分	時間	
			:		:		
10	PHメーター		時分	～	時分	時間	
			:		:		
11	糖度計 (低糖度用)		時分	～	時分	時間	
			:		:		
12	糖度計 (高糖度用)		時分	～	時分	時間	
			:		:		
13	酸度計		時分	～	時分	時間	
			:		:		