（様式１号）

令和　　　年　　　月　　　日

地方独立行政法人　青森県産業技術センター

　　農産物加工研究所長　殿

　　 　　住　　所

　　　　 団 体 名

　　　　 代表者名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 （℡．　　　　　　　　　　　）

加 工 機 器 利 用 申 込 書

下記のとおり、貴所の加工機器を利用したいので申し込みます。利用に当たっては加工・分析機器利用要領及び下記の利用条件を遵守します。

記

１ 利用目的： ①　加工技術の習得　　②　加工技術の向上　　③　製品の開発

　　 　　　　 ④　その他（ ）

２ 利用施設： ①　加工実習室　　　②　先端加工試作室　　③　乳製品加工室

　　　　 　　 ④　食肉加工室　　　⑤　製麺室　　　　　　⑥　製粉室

３ 利用機器：裏面参照

４ 加工品目：

５ 主な原料：品名　　　　　　　　　　（量：　　　　　　　）

　 品名　　　　　　　　　　（量：　　　　　　　）

品名　　　　　　　　　　（量：　　　　　　　）

６ 包装容器：①びん（ 　）　②袋（ ）　③その他（　　　　　）

７ 利用期間：令和　　年　　月　　日　～　　　月　　日

８ 利 用 者：所　属

氏　名 （人数：　　人）

９ 利用条件：① 利用承認を得て製造したものは、絶対販売しません。

　　② 農産物加工研究所職員の指示に従います。

　 　　　　　③ 施設利用中の利用者の責による事故は、利用者が全責任を負います。

　　④ 不注意による加工施設の損傷は、利用者が責任をもって復元します。

　　⑤ 作業に適した服装を着用し、使用後の整理、整頓、清掃を励行します。

　　⑥ 材料、消耗資材は持参し、加工残さ及び作業によって発生したゴミは持ち帰ります。

　　　　　　 ⑦ 利用日から３カ月以内に「経過報告書」を提出します。

※　以上承認してよろしいか

　令和　　年　　月　　日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 所　　長 | 職　 　　員 | 担 当 者 |
|  |  |  |

【裏面】

利用機器に○をつけてください。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 加工実習室 |  | 足踏打栓機 |  | 充填機 |  | パルパー |
|  | エアー打栓機 |  | 少量液体連続殺菌試験機 |  | ハンドミキサー |
|  | エクストルーダー |  | 食品加圧処理装置 |  | ハンマークラッシャー |
|  | 遠心分離機 |  | 真空包装機 |  | パンミキサー |
|  | オートシーラー |  | 真空フロアーミキサー |  | PPキャッパシーマ |
|  | オートホイロ |  | スクリューキャッパー |  | フィニッシャー |
|  | 王冠打栓機 |  | スクリュープレス脱水機 |  | ホモゲナイザー |
|  | オゾン水製造装置 |  | 洗穀機 |  | ポン菓子機 |
|  | 回転式蒸気三重釜 |  | 洗浄機 |  | ポンせんべい機 |
|  | ガス充填装置 |  | ソフトクリームフリーザー |  | 豆摺機 |
|  | カップシーラー |  | ソフト酸化水製造装置 |  | マルチクッカー |
|  | 急速冷凍庫 |  | 台指示秤 |  | ミキサー |
|  | 高温高圧調理殺菌試験機 |  | 大豆蒸機 |  | 味噌こし機 |
|  | 高圧洗浄機 |  | 卓上ミキサー |  | 蒸し器（ホットボックス） |
|  | 恒温高湿庫 |  | 脱気水製造装置 |  | 野菜裁断機 |
|  | 高速度ミキサー |  | 脱塩槽 |  | 融砕機① |
|  | 小型高速度ミキサー |  | デジタル電子秤(1kg） |  | 融砕機② |
|  | 殺菌釜 |  | デジタル電子秤(5kg) |  | 油圧搾汁機 |
|  | 殺菌槽 |  | 電気フライヤー |  | レトルト試験機 |
|  | 自動充填シール機 |  | ドラムドライヤー |  | ローリングルメ |
|  | 自動製麹機 |  | バキュームシーマ |  | 濾過器 |
|  | シノア |  | 函型ビン詰機セット |  | 野菜乾燥機（官能試験室） |
|  | 煮練機 |  | パステライザー |  |  |
| 先端加工試作室 |  | インパルスシーラー |  | カプセル造粒機 |  | 濃縮試験機 |
|  | 温風食品乾燥機 |  | スプレードライヤー |  | ペレッター |
|  | 乾式融砕機 |  | 製粉機 |  | 膜試験装置 |
|  | 乾燥機(火力) |  | セラミックロースター |  | マイクロ波小型試験機 |
|  | ジュール加熱装置 |  | 凍結真空乾燥装置（３L） |  | マルメライザー |
|  | ジュール熱連続加熱装置 |  | 凍結真空乾燥装置（５L） |  | ロータリーシェフ |
| 製品保存室 | | |  | 多段階温度保存試験装置 |  |  |
| 食肉加工室 |  | アイスクラッシャー |  | 製氷器 |  | ボイル槽 |
|  | 圧力フライヤー |  | 電動スタッファー |  | ミートチョッパー |
|  | くん煙機 |  | ハムスライサー |  | ロボクープ |
|  | サイレントカッター |  | フードミキサー |  |  |
|  | スタッファー |  | フライヤー |  |  |
| 乳製品加工室 |  | アイスクリームコンパクトパステライザー |  | チーズ熟成庫 |  | バターチャン |
|  | 加塩槽 |  | チーズバット |  | ヨーグルト用濾過器 |
|  | 牛乳用パステライザー |  | チーズプレス |  |  |
|  | クリームセパレーター |  | ハードアイスクリームフリーザー |  |  |
| 製粉室 |  | 石抜選穀機 |  | 精米機 |  | 粒選別ふるい |
|  | 米麦粉砕機 |  | 全自動皮剥機 |  |  |
|  | 製粉用石臼 |  | 振動ふるい |  |  |
| 製麺室 |  | 自動もちつき機 |  | 製麺機 |  | のしもち角切カッター |
|  | セイロベーター |  | 製麺機（メンロボ） |  | のしもち成型機 |