

(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

(TEL.)

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

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 キャップシーマ
	オートホイロ	スクリュウキャッパー	フィニッシャー
	王冠打栓機	スクリュウプレス脱水機	ホモゲナイザー
	オゾン水製造装置	洗穀機	ボン菓子機
	回転式蒸気三重釜	洗浄機	ボンせんべい機
	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
自動製麺機	パキュームシーマ	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	ベレッター
	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
	圧カフライヤー	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