

実習工場

水産加工の理論を学んだ後に、製造実習を行う工場である。「缶詰又は瓶詰食品製造業」「魚肉ねり製品製造業」「そうざい製造業」「菓子製造業」「魚介類製造業」の営業許可を保有し、営業販売に耐える安全性の食品製造を行っている。また、平成 25 年に（一社）大日本水産会の HACCP 認定制度による認定を受け、「スモークサーモン」「ヒラメくん製」「さば水煮缶詰」「さば水煮缶詰」の製造実習を HACCP システムによって運用している。

<保有施設・設備・器機>

水産加工場

- 冷風乾燥機 ○高圧殺菌釜（缶詰製造用） ○加圧冷却式高圧殺菌釜（レトルト製造用）
- 缶詰巻締機 ○回転釜 ○真空包装機 ○サイレントカッター（かまぼこ製造用）
- スチーマー ○焙焼機 ○冷凍室 ○冷蔵庫 ○冷燻装置 ○水管ボイラー
- 金属探知機 等

菓子製造室

- オーブントースター ○冷蔵庫 等

①工場概観



ワンフロアの中に、様々な加工機器が並んでいる。製造品目ごとにラインをつくる。

②加圧冷却式高圧殺菌釜



レトルトパウチ食品を製造するとき使用する。

③金属探知機



製品や仕掛品中の金属片を探知し、異物混入を防ぐための機器。

実験室

食品成分の化学分析や微生物試験を行う機器が揃っている実験室。3年生の科目「食品管理」で一般成分分析や一般生菌数試験、大腸菌群試験等で使用する他、科目「課題研究」で新商品の開発や実習工場で生産する製品の品質管理に必要な各種実験を行っている。

化学分析実験室

- 電気定温乾燥機
- 電気炉
- ゲルダール分解装置
- 水蒸気蒸留装置
- ソックスレー抽出器
- 自動ビューレット
- 分光光度計
- グルコース測定器
- 遠心分離機
- エバポレーター（濃縮装置）

微生物実験室

- インキュベーター（恒温器）
- クリーンベンチ（無菌箱）
- オートクレーブ（高圧殺菌釜）
- ウォーターバス（保温器）

① クリーンベンチ



食品の鮮度や汚染度を把握するための細菌検査に使用する。