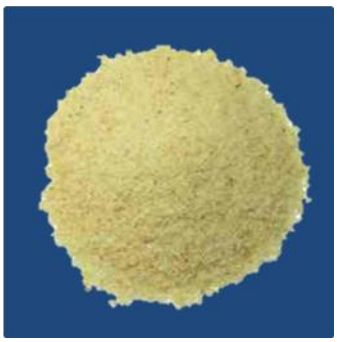
粉末試料の造粒

事　例	食品の微粉末を顆粒にしました。
試験内容	食品の微粉末を造粒し、水に分散しやすい顆粒にしました。 凝集性の高い微粉末等にバインダー（水、エタノール、糖類溶液など）を添加し、高速で撹拌することで、一定範囲の大きさの顆粒を製造することができます。造粒することで、水に分散しやすくなり、調味料や粉末飲料の試作に活用することができます。  ※写真は装置の特徴を分かりやすく説明するためのイメージ図です。
使用装置	**造粒装置（平成２５年度電源立地地域対策交付金）** メーカー名：　株式会社アーステクニカ 型式：　LFSGS-2J ハイスピードミキサー 【機器の概要】 農水産物や食品等の粉末を撹拌しながらバインダーを噴霧し、顆粒化する装置 【スペック】 ・撹拌型造粒機 ・バインダー：　スプレーまたは滴下式 ・撹拌槽容量：　２Ｌ
使用料	使用料：造粒装置　1,100円／時間 試験を依頼される際は事前に担当者とお打ち合わせ下さい。