

# 高知県工業技術センター



ブンタン

## タッチパネル式柑橘搾汁機



ブンタンジュース「ふんぶん」  
(土佐文旦加工組合)

### 背景と目的

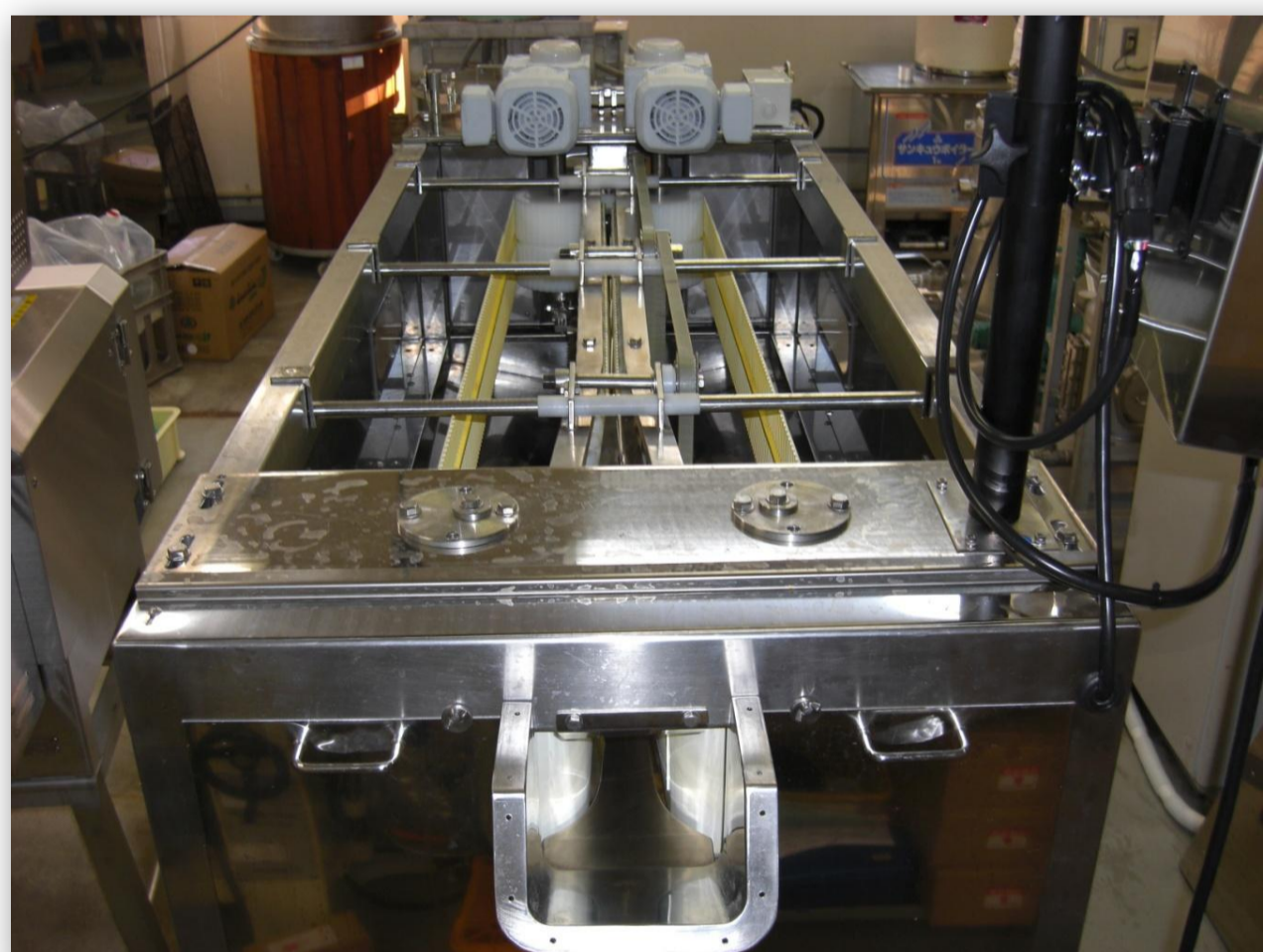
県産特産柑橘のブンタン（文旦）は、大型のため搾汁工程がネックとなり、加工利用が進んでいなかった。ブンタン等の大型柑橘類も搾れる搾汁機を開発し、加工利用の推進を図る。



### 装置概要

ユズ、ブンタン、小夏等の柑橘類の果汁を搾る装置です。ベルト式の搾汁機で、果実を挟む左右のベルト間の距離が可変（0～25mm）で、ベルトの送り速度も可変（20～1,200mm/s）です。果汁の味や香りを見ながら任意に調整できます。

操作はタッチパネルで行い、モータに流れる電流値がパネル上にメータ表示され、負荷状況がわかります。適正負荷であるかどうかも表示され、それによってベルト間距離を調整することにより、搾汁率の最適化が図れます。



搾汁機内部



ベルトで果実を挟んで搾汁



1か所の調整でベルト間距離が可変



タッチパネル画面



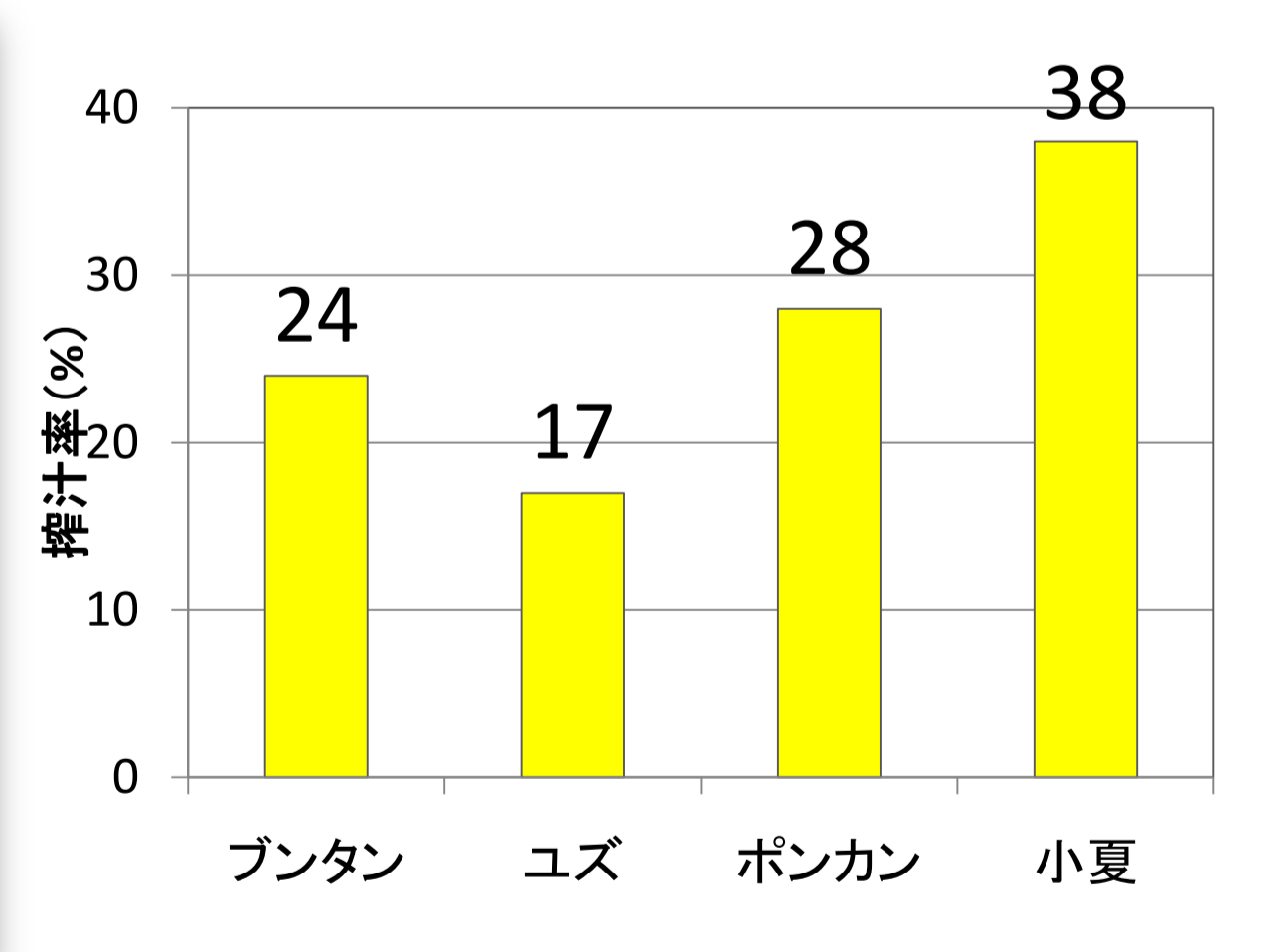
後部にスライサーを配置



スライサーが外皮と内皮を分離



ブンタン搾汁試験



搾汁率測定結果

この搾汁機は、高知県工業技術センター、川島博孝氏、(有)FKT電機が共同開発したものです（製品価格約350万円）。

試験、研究用途には、高知県工業技術センター所有機を利用できます（機器使用料1,130円/h）。小ロットでの試作など、商品開発にぜひご活用ください。

### 問合せ先

高知県工業技術センター

生産技術課 毛利、食品開発課 上東

TEL 088-846-1111, FAX 088-845-9111