

施設及び機器の新設・更新・廃止等に伴う記載内容の変更

栃木県産業技術センター
平成30年4月1日

○施設使用料（使用単位：1時間）

1 新設施設

施設名	使用料 (円)	担当部署	仕様等
食品試作室	420	食品技術部	各種加工機を用いて、食品の試作や加工を行うための施設。 付帯設備：調理台、冷蔵プレハブ庫、流し台、ガスレンジ等
食品原料前処理室	110	食品技術部	食品加工に必要な原材料の前処理に利用する施設。付帯設備：調理台、流し台、ガスレンジ等
食品官能試験室	380	食品技術部	食品の官能評価を行うための施設。長テーブル10台、酒類の評価に必要な排水設備（6基）を有する。
食品官能試験室（個室型）	90	食品技術部	個室型ブースを用いて食品の官能評価を行うための施設。 席数：4席、各ブース水栓装備、LED照明（調光可能）
多目的ルーム	310	窯業技術支援センター	定員30名

2 使用料等を改定した施設

施設名	使用料 (円)	担当部署	仕様等
大型電波暗室（10m法）	11,200	機械電子技術部	10m法半無響室 室内寸法：D20m×W15m×H8.5m、搬入口寸法：W3.1m×H2.5m（外部搬入口） 耐荷重：680kg/m ² （ターンテーブル上：3000kg/m ² ）、対応周波数範囲：9kHz～18GHz
半無響室	2,300	機械電子技術部	暗騒音：NC-15 室内寸法：D4.2m×W4.8m×H3.1m、搬入口寸法：W1.0m×H2.0m

○機器使用料（使用単位：1時間）

1 新設機器

機器No.	機器名	使用料 (円)	担当部署	仕様	メーカー 及び型式
1B001R	回転式蒸気二重釜	670	食品技術部	蒸気を用いて食品の煮炊きを行う。 内釜容量：150L，加熱方法：蒸気式	サンフードマシナリ HC-SP
1B002R	急速冷凍装置	190	食品技術部	食材を急速に冷却することで品質低下を抑えた凍結を行う。 凍結方式：エアブラスト方式（非貫流式），庫内温度：-35~-10℃ 庫内容量：600mm×400mm トレイを8枚収納可能	古賀産業 KQF-8A-300B
1B003R	高温高压レトルト殺菌機	1,700	食品技術部	高温高压を与え食品を殺菌する。3段階の加熱条件設定が可能であり，調理も同時に行える。 殺菌方法：熱水インジェクション式，F値モニター装備 運転温度：60~130℃，50プログラム保存可能	サムソン SGC60/10D-S
1B004R	小型真空ガス包装機	100	食品技術部	真空包装・窒素ガス包装を行う。 処理能力：毎分約1工程，シール：インパルス方式	古川製作所 FVCII-G
1B005R	搾汁機	90	食品技術部	果実・野菜等の裏ごしと仕上げごしを連続的に行う。 処理能力：200kg/時間，スクリーン：上段φ1.5mm，下段φ0.5mm	サンフードマシナリ HC-PF
1B006R	破砕機	80	食品技術部	果実・野菜等の破砕を行う。 処理能力：200kg/時間	サンフードマシナリ HC-VC
1C001R	レーザードップラー振動計	370	機械電子技術部	振動している測定物にレーザを照射し，照射した箇所動的特性（振動速度/変位/加速度/周波数）を非接触で測定する。 レーザ照射位置確認用カメラ内蔵，測定周波数帯：0.5Hz~3.2MHz， 最大振動速度：10m/s，レーザスポット径：約25μm（測定距離約200mm時）	Polytec社 NLV-2500-2
1D001R	X線CT三次元測定機	6,500	機械電子技術部	X線を用いて製品や部品内部の三次元形状及び任意断面を非破壊で観察する。取得したデータより寸法測定も可能。 最大管電圧：225kV，対象物最大寸法：φ300mm×H450mm，寸法測定精度（VDI/VDE2630準拠）：(9+L/50)μm（Lは測定長さmm）， 解析ソフトウェア：VGStudio MAX	ニコン MCT225
1E001R	音響解析システム	390	機械電子技術部	収録された音等の波形データを解析する。 解析方法：FFT解析，オクターブバンド解析，時間周波数解析，トラッキング解析，音質評価（ラウドネス，シャープネス，ラフネス，変動強度，トーンリティ，語音明瞭度），変動音解析	小野測器 Oscope2 O-Chart

機器No.	機器名	使用料 (円)	担当部署	仕 様	メーカー 及び型式
1F001R	脂肪酸分析システム	1,010	食品技術部	食品中の脂肪酸の定量分析を行う。 測定方式：GC法，検出器：FID，オートサンプラー， ヘッドスペースサンプラー装備	島津製作所 Nexis GC-2030
1F002R	窒素・タンパク質測定装置	3,560	食品技術部	食品等に含まれる全窒素量を測定する。 測定方式：燃焼法（改良デュマ法），測定時間：3.5～分/個 試料量：有機物 ～1g 液体 ～600μL 測定範囲：全窒素 0.03～200mg オートサンプラー装備	住化分析センター SUMIGRAPH NC-TRINITY
1F003R	ペプチド分析システム	960	食品技術部	食品中のペプチド成分の定量分析等を行う。 測定方式：HPLC法，検出器：PDA検出器・蛍光検出器， 送液ポンプ：高圧グラジエント，オートサンプラー装備	島津製作所 Nexera X2
1F004R	有機酸分析システム	1,530	食品技術部	食品等に含まれる有機酸の定量分析等を行う。 測定方式：BTBによるポストカラム誘導体化法（HPLC法） 冷却機能付きオートサンプラー，検出器：UV，フォトダイオードアレイ， 解析ソフト：ChromNAV Ver.2	日本分光 EXTREMA
1G001R	恒温恒湿装置（食品用）	390	食品技術部	食品等の長期間の保存試験に用いる。 温度：-20～100℃，湿度：20～98%RH，内寸：W600×H850×D800mm	エスペック PR-3J
1G002R	食品劣化加速装置	170	食品技術部	食品等の温度・湿度・照度条件による短期間の劣化加速試験に用いる。 温度：0～50℃（消灯時），10～50℃（全照明点灯時）， 湿度：50～90%RH，照度：0～約30,000Lx（6段階調光） 内寸：W520×H1085×D520mm	東京理化器械 FLI-2010H
1G003R	光照射付恒温恒湿装置（食品用）	770	食品技術部	食品等の温度・湿度・照度条件による長期間の劣化加速試験に用いる。 温度：10～50℃（消灯時），20～50℃（全照明点灯時）， 湿度：55～80%RH，照度：0～約10,000Lx（7段階調光） 内寸：W680×H1090×D550mm	エスペックミック TGC-400HW
1G004R	冷熱衝撃試験機	2,670	機械電子技術部	試験品に低温と高温の熱ストレスを短時間で交互に繰返し与え，信頼性の 評価を行う。 低温試験温度範囲：-70～0℃，高温試験温度範囲：+60～+300℃ テストエリア内寸：W650×H460×D670mm	エスペック TSA-203ES-W （300℃仕様）
1H001R	EMI抑制設計支援システム	980	機械電子技術部	電子回路基板から発生する不要電磁波の原因となる部品配置や配線パター ーン等を抽出し，対策案を提示する。 対応CAD：CR8000（図研），PADS Layout（Mentor Graphics）， Allegro PCB Editor（Cadence），Altium Designer（Altium）等	日本電気 DEMITASNX
5A004R	真空土練機	100	窯業技術 支援センター	粘土を混合及び脱気しながら陶芸に適した粘土に調整する。 口径：100φ 定格出力：0.75kW	林田鉄工 WONDER20

機器No.	機器名	使用料 (円)	担当部署	仕様	メーカー 及び型式
5A005R	スタンパー	40	窯業技術 支援センター	杵と臼で陶石や陶土などを粉砕する。 臼大きさ：400φ 高さ：300mm	第一宮崎鉄工所 STS-1
5A007R	電動ロクロ	10	窯業技術 支援センター	ターンテーブル径：300mm 回転数：0～250rpm	日本電産シンポ RK-3D
5A008R	フィルタープレス	540	窯業技術 支援センター	泥しょう（スラリー）を脱水し、粘土の水分を調整する。 ろ過容積：46.5m ³ （最大）	マキノ M14-S×30
5A009R	ポットミル	30	窯業技術 支援センター	釉薬等の原料を水とともに入れ、粉砕混合する。 対応ポットミル：φ120～300mm ×2個 ローラー回転数：170～600rpm	日陶科学 ANZ-100S
5B001R	電気窯	210	窯業技術 支援センター	陶磁器の試作品を1,200～1,300℃の高温で焼成し、焼成の状態、釉薬の発色等を調べる。 容積：0.3m ³ 最高温度：1310℃（プログラム制御）、電気容量：15kW	橋本電気炉工業 HTE-15
5F001R	X線回折装置	830	窯業技術 支援センター	粉末試料をホルダーに充填し、X線を照射して得られる回折パターンから結晶構造の解析、鉱物等の同定を行う。 管球：Cu，測定範囲：2θ -3～162°，走査速度：最大100°/min	リガク UltimaIV

2 更新機器

機器No.	機器名	使用料 (円)	担当部署	仕様	メーカー 及び型式	改訂内容
5A001R	高速度微粉砕機	220	窯業技術 支援センター	数ミリ程度に粗粉砕した窯業原材料を粉状に粉砕する。 出力：3.7kW，ディスク径：300mm 投入粒度：6mm，粉砕粒度：0.1mm～1.0mm	吉田製作所 1025-HC	27ページ 機器No.5A006C と入れ替え
5A003R	ジョウクラッシャー	500	窯業技術 支援センター	窯業原材料を数ミリ程度の大きさに粗粉砕する。 出力：1.5kW，投入粒度：最大65mm，粉砕粒度：5mm	吉田製作所 1023-B	27ページ 機器No.5A002E と入れ替え
5C001R	曲げ試験機	470	窯業技術 支援センター	タイル等の平板状試料を3点曲げ試験により曲げ強度を測定する。 治具：3点曲げ（ゴム付），最大荷重：10kN	島津製作所 AGS-10kNX	28ページ 機器No.5C001E と入れ替え

3 追加整備機器

機器No.	機器名	使用料 (円)	担当部署	仕様	メーカー 及び型式
5A002R	自動乳鉢	70	窯業技術 支援センター	乳鉢：磁製，φ150mm 乳棒回転数：100rpm	日陶科学 ANM-150
5A006R	石こう真空かくはん機	100	窯業技術 支援センター	脱気しながら攪拌することで，型作製に適した石膏スラリーを作製する。 攪拌回転数 300rpm，最大攪拌量 15L	ケイテック VM-30

4 使用料を改定した機器

機器No.	機器名	使用料 (円)	担当部署	仕様	メーカー 及び型式
5A010C	石こう真空かくはん機	100	窯業技術 支援センター	脱気しながら攪拌することで，型作製に適した石膏スラリーを作製する。 攪拌回転：330rpm，最大攪拌量：20L	春富電機製作所 VC-1

5 廃止機器

機器No.	機器名	担当部署	改訂内容
1A023C	包あん機	食品技術部	5 ページから削除
1B010C	バイオリクター装置	食品技術部	6 ページから削除
1D001G	X線CTスキャン	機械電子技術部	9 ページから削除
1D004C	工具顕微鏡	機械電子技術部	10 ページから削除
1D001F	マイクロフォーカスX線透視検査装置	機械電子技術部	11 ページから削除
1F010C	カルボン酸分析計	食品技術部	13 ページから削除

○依頼試験手数料

1 新設手数料

(本所)

項 目	手数料 (円)	担当部署
I 金属の物理試験，化学試験又は測定		
4 温度湿度環境試験		機械電子技術部
(2) 冷熱衝撃試験		
① 1時間まで	6,520	
② 1時間を超える場合は，その超える1時間までごとに	2,670	
8 その他の試験又は測定		
(9) 精密測定		
③ 形状測定		
ハ 非接触式 (X線CT) によるもの		
(イ) 1試料につき形状の数が1まで	18,900	
(ロ) 1試料につき形状の数が1を超える場合は，その超える形状の数1ごとに	3,190	
XII 分析 (1成分につき)		
16 食品等の分析		食品技術部
(3) 機器分析		
⑥ 窒素・タンパク質測定装置による分析	7,440	

2 改定手数料 (名称変更を含む)

(本所)

項 目	手数料 (円)	担当部署
I 金属の物理試験，化学試験又は測定		
1 耐食性試験		材料技術部
(1) 24時間まで	11,300	
(2) 24時間を超える場合は，その超える2時間までごとに	940	
4 温度湿度環境試験		機械電子技術部
(1) 温度湿度サイクル試験*		
① 1時間まで	3,420	
② 1時間を超える場合は，その超える1時間までごとに	1,570	
8 その他の試験又は測定		
(7) 非破壊検査		
① X線透視検査 (マイクロフォーカス)		
イ 1試料につき10分間まで	9,450	
ロ 1試料につき10分間を超える場合は，その超える10分間までごとに	3,420	
(9) 精密測定		
③ 形状測定		
ロ 非接触式 (点合法) によるもの*		
(イ) 1試料につき形状の数が1まで	4,660	
(ロ) 1試料につき形状の数が1を超える場合は，その超える形状の数1ごとに	1,990	

項 目	手数料 (円)	担当部署
XII 分析 (1成分につき)		
16 食品等の分析		食品技術部
(3) 機器分析		
① ガスクロマトグラフによる分析	11,300	
② 液体クロマトグラフによる分析		
イ 高速液体クロマトグラフによるもの	13,800	
ロ ペプチド分析システムによるもの	13,300	
ハ 有機酸分析システムによるもの	13,800	

※名称変更のみ

(窯業技術支援センター)

項 目	手数料 (円)	備考
I 窯業材料等の耐火度, 耐圧強度, 吸水率又は比重等の物理試験		
2 曲げ試験 (1種類につき5個を1件とする)	3,690	