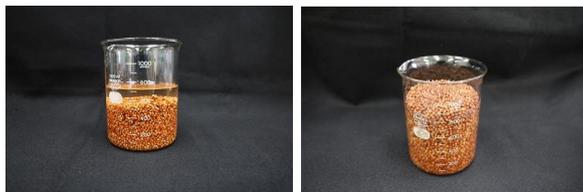


添付資料 3. くん蒸，粉碎，圧ペン及び圧搾に使用した機材類の写真（続き）

くん蒸後の圧ペン加工用機器と圧ペン状況の写真



加水軟化処理



高温高压加湿器



圧ペン機(手動)



圧ペン状況

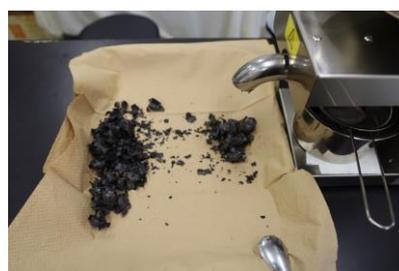
くん蒸後の圧搾加工用機器と圧搾状況の写真



電動搾油機



圧搾状況



圧搾状況

添付資料 4. 品目別のくん蒸処理及び加工処理の写真

20230704-05 トウモロコシMB59g・24h・5°C・0.5t 排気18h

粉碎処理

トウモロコシ① 小粒 インドネシア産



購入時



無処理区



MB処理前



MB処理後



粉碎処理30秒



粉碎処理60秒

20230704-05 トウモロコシMB59g・24h・5°C・0.5t 排気18h

粉碎処理

トウモロコシ② 大粒 オーストラリア産



購入時



無処理区



MB処理前



MB処理後



粉碎処理30秒



粉碎処理60秒

添付資料 4. 品目別のくん蒸処理及び加工処理の写真 (続き)

20230711-12小麦MB49g・24h・5°C・0.5t排気18h

粉碎処理

小麦① ゆきちから 岩手県産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



粉碎処理 (30秒) 後



粉碎処理 (60秒) 後

20230711-12 小麦 MB49g・24h・5°C・0.5t排気18h

粉碎処理

小麦② シロガネコムギ 石川県産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



粉碎処理 (30秒) 後



粉碎処理 (60秒) 後

添付資料 4. 品目別のくん蒸処理及び加工処理の写真 (続き)

20230710-11 大麦 MB49g・24h・5°C・0.5t排気18h

粉碎処理

大麦① 二条大麦 栃木県産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



粉碎処理 (30秒) 後



粉碎処理 (60秒) 後

20230710-11 大麦 MB49g・24h・5°C・0.5t排気18h

粉碎処理

大麦② 六条大麦 富山県産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



粉碎処理 (30秒) 後



粉碎処理 (60秒) 後

添付資料 4. 品目別のくん蒸処理及び加工処理の写真 (続き)

20230718-19ライ麦エン麦 MB49g・24h・5°C・0.5t排気18h

粉碎処理

ライ麦① アメリカ産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



粉碎処理 (30秒) 後



粉碎処理 (60秒) 後

20230718-19ライ麦エン麦 MB49g・24h・5°C・0.5t排気18h

粉碎処理

エン麦① オーストラリア産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



粉碎処理 (30秒) 後



粉碎処理 (60秒) 後

添付資料 4. 品目別のくん蒸処理及び加工処理の写真 (続き)

20230724-25マイロ①赤マイロMB59g・24h・5°C・0.5t排気18h

粉碎処理

マイロ① 赤マイロ オーストラリア産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



粉碎処理 (30秒) 後



粉碎処理 (60秒) 後

20230724-25マイロ①赤マイロMB59g・24h・5°C・0.5t排気18h

圧ベン処理

マイロ① 赤マイロ オーストラリア産



MI処理後



軟化処理前 (加水時)



軟化処理後



圧ベン状況①



圧ベン状況②



圧ベン処理後

添付資料 4. 品目別のくん蒸処理及び加工処理の写真 (続き)

20230725-26 マイロ② 白マイロ MB59g・24h・5°C・0.5t排気18h

粉碎処理

マイロ② 白マイロ インド産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



粉碎処理 (30秒) 後



粉碎処理 (60秒) 後

20230731-0801 ナタネ MB59g・24h・5°C・0.5t 排気18h

圧搾処理

ナタネ① フランス産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



圧搾処理後



圧搾処理後拡大 (粕)

添付資料 4. 品目別のくん蒸処理及び加工処理の写真 (続き)

20230731-0801 ナタネ MB59g・24h・5°C・0.5t 排気18h

圧搾処理

ナタネ② ポーランド産



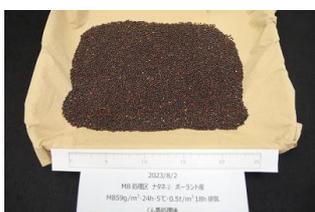
購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



圧搾状況



圧搾処理後

20230801-02 ゴマMB59g・24h・5°C・0.5t18h排気

圧搾処理

ゴマ① 白ごま アフリカ産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



圧搾処理後



圧搾処理後拡大 (粕)

添付資料 4. 品目別のくん蒸処理及び加工処理の写真 (続き)

20230801-02 ゴマMB59g・24h・5°C・0.5t18h排気

圧搾処理

ゴマ② 黒ごま ミャンマー産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



圧搾状況



圧搾処理後

20230919-20 大豆①MB59g・24h・5°C・0.5t18h排気

圧搾処理

大豆① ミヤギシロメ (大粒) 宮城県産



購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



圧搾処理後



圧搾処理後拡大 (大豆粕)

添付資料 4. 品目別のくん蒸処理及び加工処理の写真（続き）

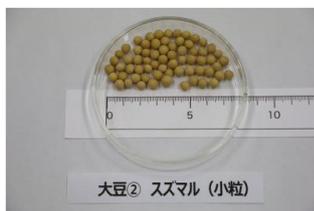
20230926-27 大豆② MB59g・24h・5°C・0.5t18h排気

圧搾処理

大豆② スズマル（小粒）北海道産



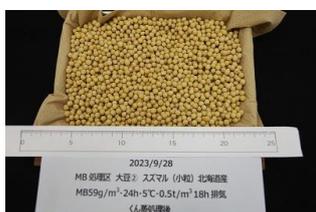
購入時



無処理区



MI処理前



MI処理後



圧搾処理後



圧搾処理後拡大（大豆粕）