

フロアガイド Floor Guide

4th floor

4-1
サタケ歴史館
Satake History Museum

4-2
会議室
Conference Room

3rd floor

3-3
微生物分析
Microorganism
Analysis

3-2
フードケミカル分析
Food Chemical
Analysis

3-1
穀物物性分析
Grain Physicality
Analysis

3-6
休憩室
Break Room

3-5
会議室
Conference Room

2nd floor

2-4
残留農薬分析
Pesticide Residue
Analysis

2-3
バイオセンシング
Bio-Sensing

2-2
機器分析
Instrumental
Analysis

2-1
分析前処理
Pretreatment
Facility

2-5
ウェルカムホール
Welcome Hall

1st floor

1-7
ミクロ形態解析
Micro Structure
Analysis

1-6
DNA分析
DNA Analysis

1-5
DNA鑑定
DNA Identification

1-4
映像解析
Image Analysis

エントランス
Entrance

1-1
大試験室
Main Test Facility

1-3
2次加工試験室
Secondary Processing
Test Facility

1-2
炊飯試験室
Cooking Test Facility

概要 Data

■ 着工日:

2004年2月3日

■ 竣工日:

建物2004年10月26日,
内装及び全設備2005年7月11日

■ 構造・規模:

鉄骨造り,地上4階・地下1階,総延床面積 3,200m²,
高さ23m,大試験室延床面積 1,000m²,
研究室延床面積 600m²,
サタケ歴史館床面積 200m²



株式会社 サタケ

広島本社 〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2-30
東京本社 〒101-0021 東京都千代田区外神田4-7-2
<http://www.satake-japan.co.jp>

SATAKE CRYSTAL LABORATORY

サタケ クリスタル ラボラトリー

大試験室

(多用途搬送システム、炊飯及び2次加工設備)
Main Test Facility



多用途搬送システム

従来の精米工場は、各機械を平面設置し昇降機やコンベアにより穀物自体を搬送(移動)させていました。多用途搬送システムでは、各機械を多用途ラック内に立体配置し、1トン以下の穀物が入った運搬ボックスを目的の場所に自動搬送機で搬送し、異品種混入・異物混入(コンタミネーション)を防止するとともに、穀物へダメージを与えないものとしています。

施設構成

【多用途搬送システム】

■ 共乾施設

ラック式乾燥システムを基本とした、荷受・粗選・計量・乾燥・調製・精選

■ 精米施設

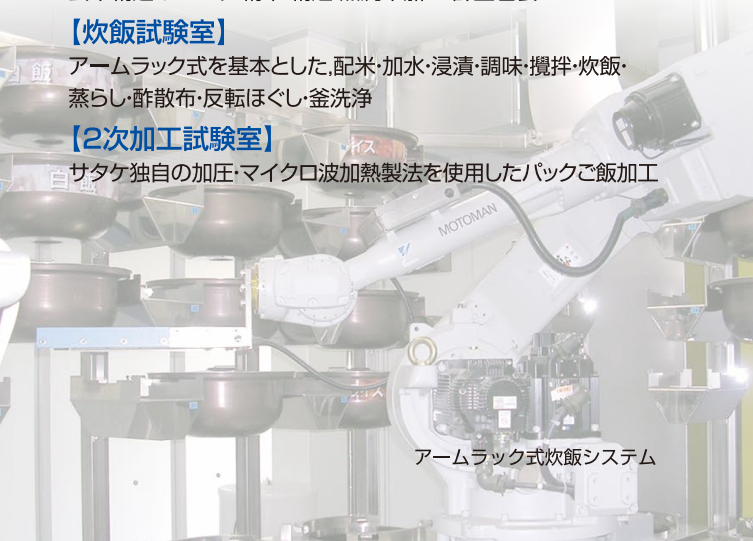
玄米精選・ブレンド・精米・精選・無洗米加工・計量包装

【炊飯試験室】

アームラック式を基本とした、配米・加水・浸漬・調味・攪拌・炊飯・蒸らし・酢散布・反転ほぐし・釜洗浄

【2次加工試験室】

サタケ独自の加圧・マイクロ波加熱製法を使用したパックご飯加工



アームラック式炊飯システム

研究室

Analysis Laboratory



マイクロ形態解析

■ 穀物物性分析

穀物を対象とした、米の食味分析や、物性測定、外観品質検査

■ フードケミカル分析

農産物・食品の栄養・食味・健康・美容に関する評価のための化学的な手法を用いた成分分析

■ 微生物分析

食品の微生物汚染度の評価や、衛生管理に繋がる微生物検査

■ 分析前処理

機器分析前の抽出や濃縮、精製等の処理

■ 機器分析

農産物・食品の安全性・栄養・食味・健康・美容を評価するための高精度な機器を用いた測定や解析

■ バイオセンシング

バイオテクノロジー応用検査機器開発による食の安全・安心の確立(残留農薬分析の研究開発)

■ 残留農薬分析

ガスクロマトグラフ質量分析計等を用いた迅速かつ高精度な残留農薬分析

■ DNA鑑定

米の遺伝子(DNA)の正確な品種鑑定のための(受託)検査

■ DNA分析

米の遺伝子レベル解析を利用した品種の特性究明

■ ミクロ形態解析

走査型電子顕微鏡等を用いたミクロンを超えたナノレベルでの形態解析

サタケ歴史館

Satake History Museum



2006年3月3日、創業110周年を迎えるにあたり、一世紀以上に亘るサタケの歩みと歴代経営者、先人達の功績をとどめ後世に伝えるためにオープンしました。歴代経営者の略歴、サタケの年表、エポックメイキング的な開発機種の実物約20点、各時代の商品カタログ、二代目社長利彦の描いた油彩ポスターなどを展示しています。

ウェルカムホール

Welcome Hall

~サタケと世界の三大穀物~
Three Main Cereal Crops in the World



サタケの製品は、世界中で様々な穀物の加工機として活躍しています。一言で穀物といってもそれぞれにたくさんの種類があります。世界中から三大穀物といわれる米・麦・とうもろこしのサンプルを収集し、数百種類の穀物を展示しています。