

# 兼松エンジニアリング株式会社

無添加・低温・低運転コストで高品質なフレーバーとエキスを抽出

マイクロ波を利用した  
食品製造装置

代表者名	代表取締役社長 山本琴一	窓口担当	開発部 マネージャー 山中恭二
電話/FAX番号	088-845-5511 / 088-845-5211	E-mail	k.yamanaka@kanematsu-eng.jp
住所	高知市布師田 3981 番地 7		
主要製品	環境整備機器		
事業内容	環境整備機器の製造販売	URL	http://www.kanematsu-eng.jp/
資本金(百万円)	313	設立年月	1971年9月
		売上(百万円)	10,611
		従業員数	211

<p><b>マイクロ波抽出装置</b></p> <p>【適用可能分野】 香料、食品、飲料、酒、化粧品</p> <p>【開発レベル】 <input type="checkbox"/> アイデア段階 <input type="checkbox"/> 試作/実験段階 <input type="checkbox"/> 開発完了段階 <input checked="" type="checkbox"/> 製品化段階</p> <p>【特許の有無】 ( <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 )</p>	<p>【業種】 機械製造業</p>
--	-----------------------

## マイクロ波の急速加熱を用いた画期的な抽出・濃縮技術

### 高品質

- ・水などの溶媒を使わない**無添加製法**
- ・減圧による**低温抽出・濃縮**
- ・低沸点成分や有用成分を逃さない

### 低運転コスト

- ・ポイラー式水蒸気蒸留の**1/2 以下**
- ・短時間抽出 (柑橘精油 1hr)
- ・抽出残渣量も大幅削減

### 衛生的・安心安全

- ・サニタリー仕様
- ・クリーンルームにも対応

### 高機能

- ・フルオート運転
- ・果汁やペーストなどの濃縮にも対応

## 高品質なフレーバーやエキスの抽出による新製品開発

### 【食品素材】



珈琲豆

茶葉

### 【食品加工残渣】



柑橘

果皮



### 製品開発



## 主な納入事例

### 食品メーカー、飲料メーカー

さまざまな食品素材から芳香エキスを抽出し、飲料などを開発



オリジナル製品の開発ツールとして利用されています

珈琲や紅茶のフレーバー飲料など

### JA、柑橘加工会社

和柑橘の精油や芳香蒸留水を抽出し、香料素材として販売



6次産業化や地域おこしなどにも利用されています

柑橘加工残渣(廃棄物)を宝の山に！

### 酒造メーカー

香料を使わずに果物やお茶などの風味のする蒸留酒の製法を開発

### 公設試

さまざまなフレーバーの抽出試験、飲料や食品の試作・評価

### 食品メーカー

トマトを低温濃縮し、ソースなどの食品を開発

## 知財・受賞歴 PR事項等

【知財】 特許第 4849578 号「マイクロ波を利用した抽出装置」

【受賞歴】 新機械振興賞「機械振興協会会長賞」(2012年)、四国地方発明表彰「高知県発明協会会長賞」(2012年)、四国産業技術大賞「革新技術賞 優秀賞」(2011年)、高知県地場産業大賞「大賞」(2011年)

希望提携内容	食品素材、香料製造、機能性成分加工など
キーワード	抽出、蒸留、濃縮、エキス、食品開発、飲料開発、香料、精油、バイオマス、廃棄物削減