

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

マイクロ波抽出装置

【適用可能分野】 香料、食品、飲料、酒、化粧品
 【開発レベル】 アイデア段階 試作/実験段階 開発完了段階 製品化段階
 【特許の有無】 (有 無)

【業種】
機械製造業

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