

提案名	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	
企業名	兼松エンジニアリング株式会社		住所	〒781-5101 高知県高知市布師田 3981 番地 7
連絡先	部署	開発部 マネージャー	URL	http://www.kanematsu-eng.jp/
	担当者	山中 恭二	TEL	088-845-5511
会社概要	設立	1971年9月	E-mail	k.yamanaka@kanematsu-eng.jp
	資本金	313,000千円	代表者	山本 琴一
	事業内容	環境整備機器の製造販売		
提案内容	【適用可能分野】 香料、食品、飲料、化粧品、酒 【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 【特許の有無】 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			

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

柑橘加工、食品・飲料・化粧品製造、大学、公設試など

キーワード

抽出、蒸留、濃縮、エキス、フレーバー、フレグランス、アロマ、食品加工残渣、6次産業化