

マイクロ波抽出装置

植物原料から香りを抽出

大量に廃棄処分されている「高知の柚子搾りかす」を有効利用したい声から生まれた製品。植物原料に電子レンジで使われているマイクロ波を直接照射して、植物内に含まれる水分と芳香成分を水蒸気化させて捕集します。減圧することで熱の影響が少なく、フレッシュ感の強い芳香成分を得ることができます。抽出の際に水などの溶媒が一切不要で、抽出残渣の2次利用も可能です。果汁やペーストの低温濃縮、蒸留酒の製造にも対応した食品機械です。



HP



☑ 納入実績

JA、香料メカ、食品加工会社、酒造メカ、
薬品素材メカ、アロマ会社、公設試など

📄 その他情報

【受賞歴】

第26回高知県地場産業大賞、2011四国産業技術大賞 革新技術賞優秀賞、平成24年度四国地方発明表彰 高知県発明協会会長賞、第10回新機械振興賞 機械振興協会会長賞

兼松エンジニアリング株式会社

☎ 088-845-5511 🏠 088-845-5211

📍 〒781-5101 高知県高知市布師田3981番地7

🌐 <http://www.kanematsu-eng.jp/>

✉ soumu@kanematsu-eng.jp