

アクアガスを利用して性能の高い造粒技術を開発し実用化しました

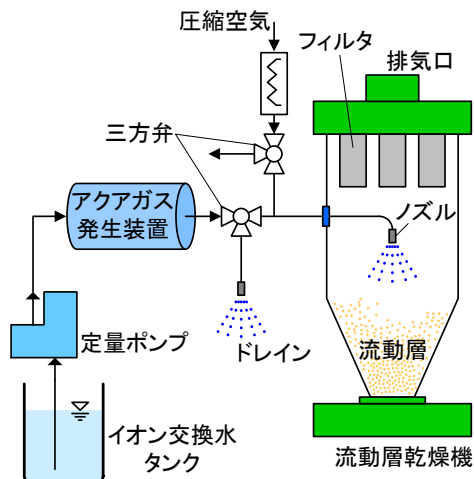
- これまでよりも**短時間・低コスト**で**顆粒を造粒**することができるようになりました。
- 流動性がよく溶けやすい顆粒**の造粒が可能です。

アクアガスを利用した新規造粒方法



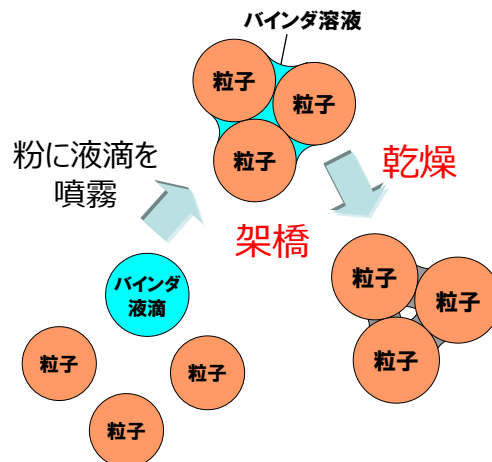
アクアガスとは？

過熱水蒸気と微細水滴からなる加熱媒体で、食品の加熱調理や殺菌に使われる。



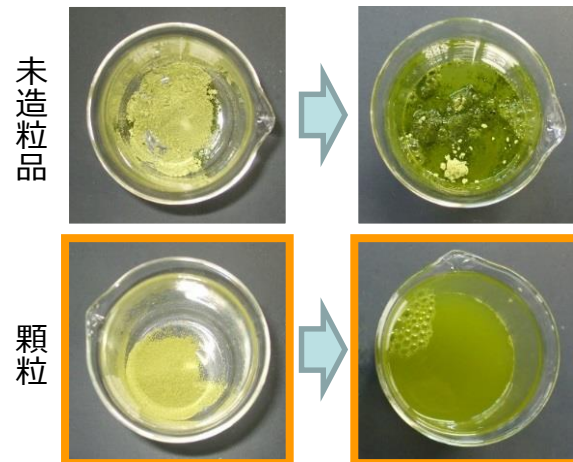
アクアガス造粒装置

造粒のメカニズム



バインダの溶質・溶解した粒子の一部によって粒子が架橋される

造粒の効果



粉末スープ・飲料などは造粒することにより溶解性等が改善

造粒プロセスの問題点

- 顆粒の乾燥にエネルギーを使う
- 乾燥で原料のフレーバー等が失われる



- 従来法よりも少ないバインダ添加量で造粒が可能
- 加工時間の短縮とコスト低減が可能
- 均一なサイズで溶けやすい顆粒を造粒可能

本技術は、インスタントスープの製造で実用化され、既に1億食を生産

☎ 詳しい情報を知りたい、という方はお気軽にご連絡ください。

(国研) 農研機構 食品研究部門 企画管理部 企画連携室 交流チーム

TEL : 029-838-7980 FAX : 029-838-8005 Email: www-nfri@naro.affrc.go.jp