



水分・**油分**を多く含む

食品の粉碎は

 **大阪ガスリキッドに
お任せください**



 **大阪ガスリキッド株式会社**

大阪ガスリキッド株式会社

低温粉碎センター 食品工場

〒592-0001大阪府高石市高砂3-7

TEL:072-269-2981 FAX:072-269-2982

ホームページ:<https://www.liquidgas.co.jp/product/food.html>

IPROSページ:<https://ls.ipros.jp/product/detail/2000279350>



ホームページ

お得な情報
配信中



IPROSページ


大阪ガスリキッド株式会社

食品・化学・塗料などの企業さまで、多数ご採用中！

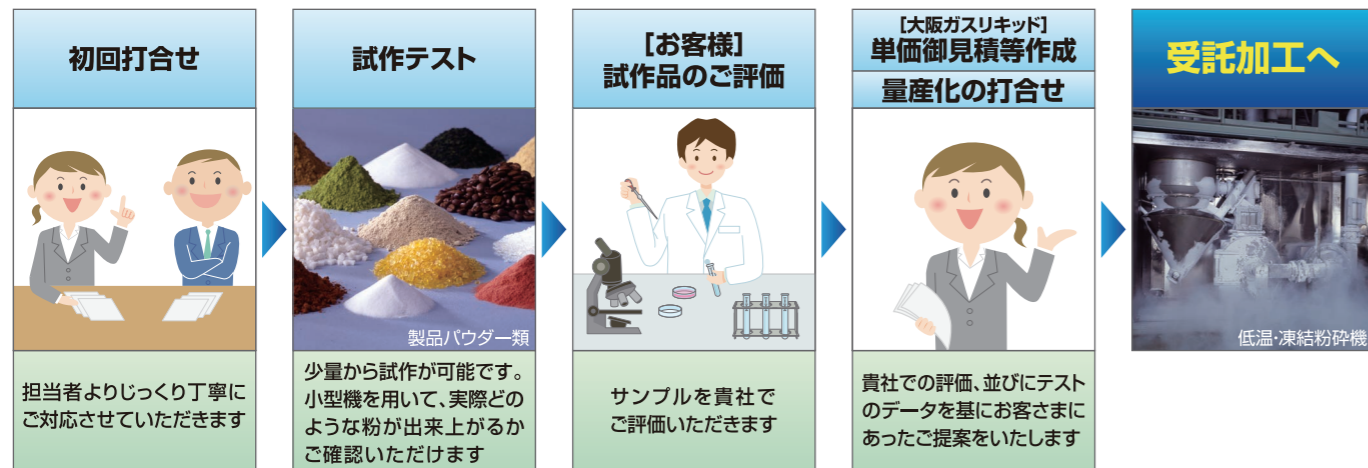
低温・凍結粉碎加工を ご委託ください！

- 1 液体窒素(-196℃)を利用し、原材料を凍結粉碎
- 2 水分や油分の多い原材料も粉碎可能
- 3 酸化を抑えた粉碎が可能
- 4 香りや風味豊かな粉碎品を製造
- 5 小ロットでも加工が可能
- 6 受託加工なので、設備投資が不要



提供：サントリー株式会社さま

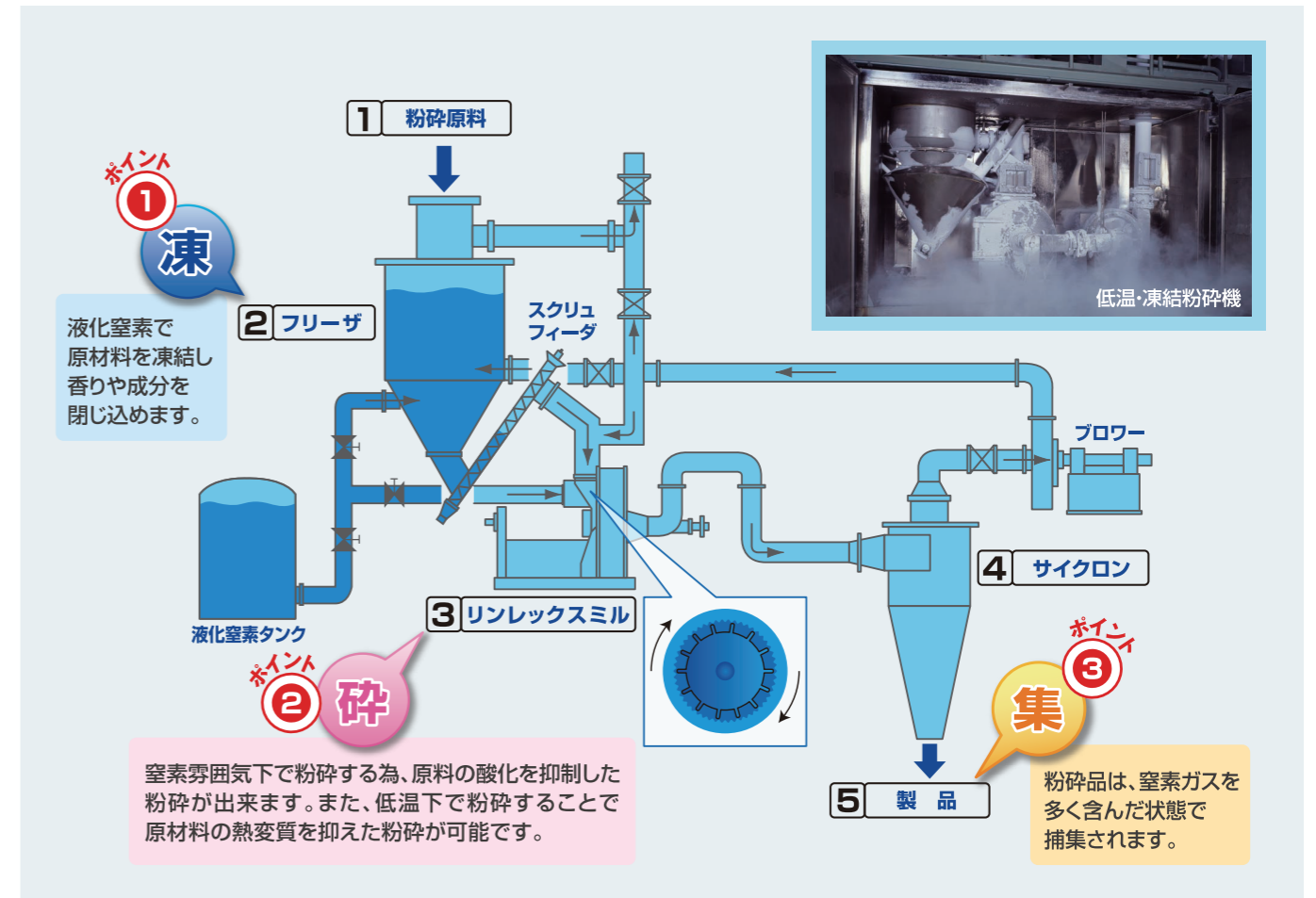
■ 受託加工までの流れ



低温・凍結粉碎とは？

液化窒素で食品を凍結させ、粉碎することでパウダーにする技術です。

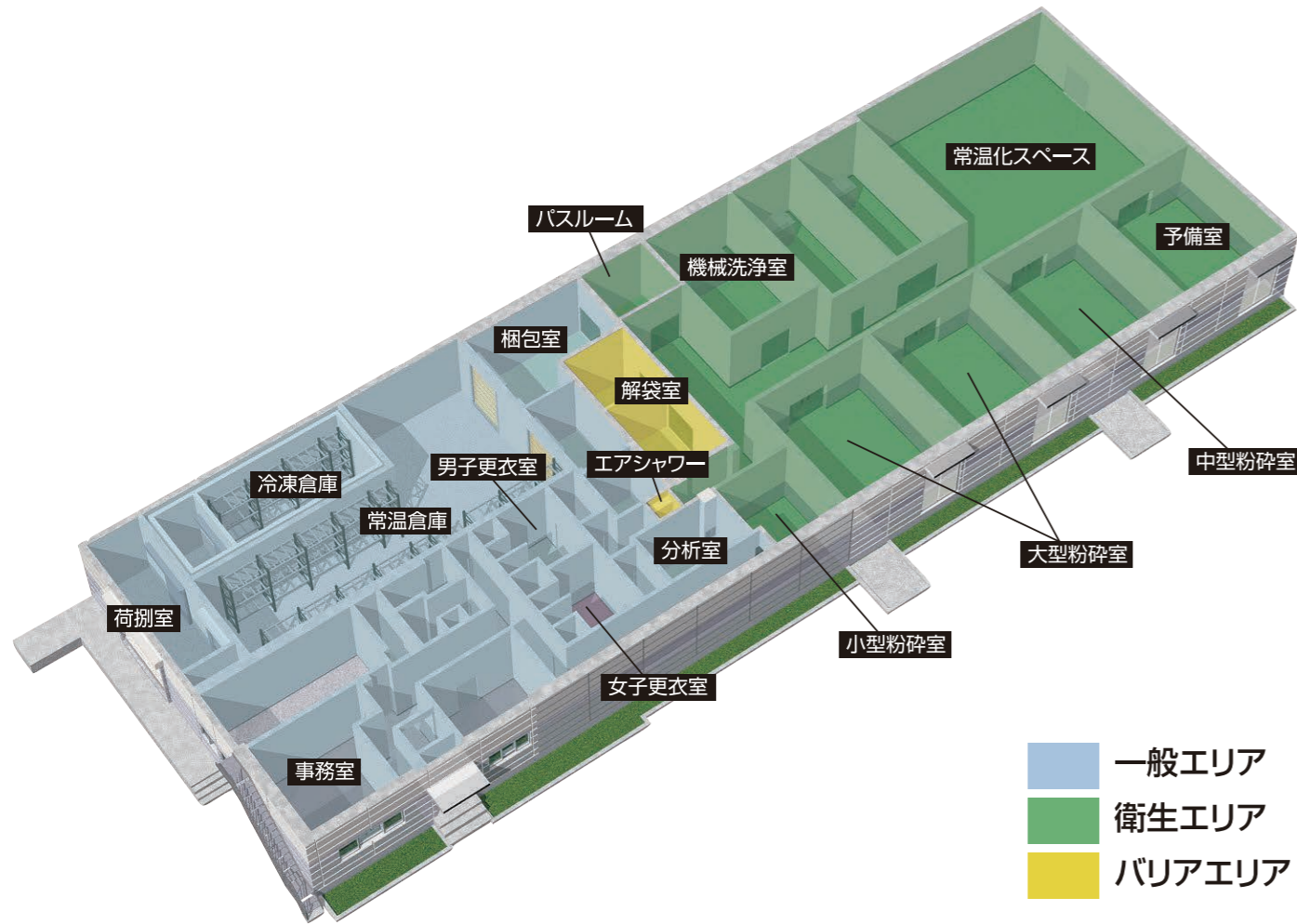
■ 低温・凍結粉碎フロー図



■ 低温・凍結粉碎特徴

- 低温** 熱変質が発生しない粉碎方式なので香りや味の良い粉末になります。
- 凍結** 油や水分の多い食品の粉碎が可能です。低温脆性効果により微粉末化できます。
- 窒素雰囲気** 窒素ガスが充満した密閉空間で粉碎するため酸化を抑制できます。

低温粉碎センター 食品工場



- 食品専用の受託工場
- 数10kg～3t/回 粉碎可能
- FSSC22000 2018年2月取得
- 製品ごとの徹底した洗浄

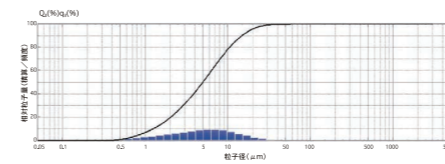


粉碎実績 — 最も細かく粉碎 —



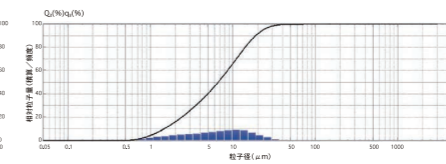
チョコレート

98.0%径	95.0%径	90.0%径	75.0%径	50.0%径	25.0%径	10.0%径	モード径
24,026	18,732	14,607	9,086	4,940	2,409	1,221	7,065



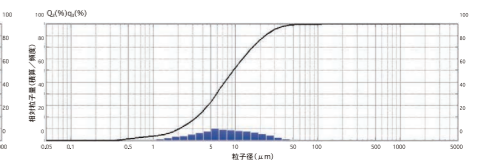
ミックスナッツ

98.0%径	95.0%径	90.0%径	75.0%径	50.0%径	25.0%径	10.0%径	モード径
28,650	22,998	18,567	12,296	6,550	2,893	1,438	10,971



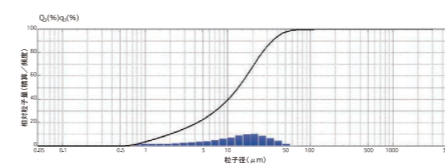
アーモンド

98.0%径	95.0%径	90.0%径	75.0%径	50.0%径	25.0%径	10.0%径	モード径
36,674	28,752	22,494	13,740	7,262	3,936	2,014	5,670



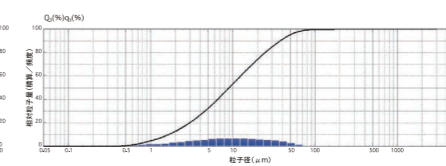
硬化油脂

98.0%径	95.0%径	90.0%径	75.0%径	50.0%径	25.0%径	10.0%径	モード径
51,483	41,953	34,207	22,953	13,214	5,536	1,918	21,230



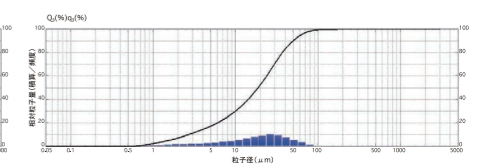
カカオニブ

98.0%径	95.0%径	90.0%径	75.0%径	50.0%径	25.0%径	10.0%径	モード径
62,853	48,597	36,937	20,280	8,883	3,667	1,620	8,804



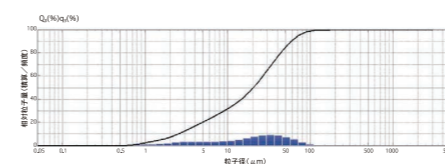
コーヒー

98.0%径	95.0%径	90.0%径	75.0%径	50.0%径	25.0%径	10.0%径	モード径
75,754	61,092	49,239	32,553	18,508	7,814	2,611	26,455



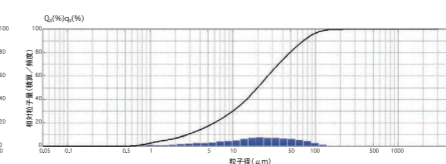
ウイキョウ

98.0%径	95.0%径	90.0%径	75.0%径	50.0%径	25.0%径	10.0%径	モード径
86,545	70,508	57,578	37,935	20,073	6,598	2,452	32,967



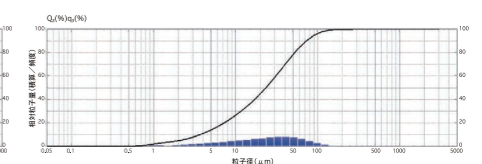
オリーブリーフ

98.0%径	95.0%径	90.0%径	75.0%径	50.0%径	25.0%径	10.0%径	モード径
109,436	88,129	69,803	40,999	19,554	7,680	2,743	21,230



茶葉(煎茶)

98.0%径	95.0%径	90.0%径	75.0%径	50.0%径	25.0%径	10.0%径	モード径
113,641	90,424	71,612	45,236	23,073	9,123	3,583	41,081



- 原料によって粉碎粒度・処理能力が異なります
- テスト粉碎のみのお引き受けもしております

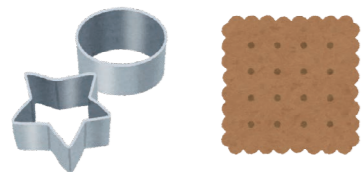
パウダー化で 新しい利用法を見つけませんか？

Q 使えない食品/使わない食品を廃棄していませんか？

たとえば…



抽出残渣・搾汁残渣



加工時に出る端材



機能性・有効性を活かして



特有の香り・味を活かして

A 凍結粉碎加工でパウダー化し、
未利用品 ➡ **製品** へ変えるお手伝いをします

- 水分・油分が多く含まれていても問題ございません
- 原料特有の風味や機能を保持したパウダーを製造します

お問い合わせお待ちしております！

試作テスト受付中

原料

数量: 3~30kg/日
種類: 最大6種類/日
条件: 大腸菌群 陰性/0.1g
一般生菌数 10^5 個/g以下

粒度

ご希望の粒度(平均径: $10\mu\text{m}$ ~ $300\mu\text{m}$ 程度)に調整いたします

水分

原料の含有水分は粉碎後も増減なく維持されます

試作当日

粉碎機や原料投入・充填の様子をご覧いただけます

粉碎の様子はホームページでも公開しております



粉碎実績例

果実	かつお	アーモンド	硬化油脂
ごま	煮干	ゼラチン	バニラビーンズ
コーヒー	チアシード	チョコレート	茶葉