

高知県工業技術センターだより

▶ 新規設備のご紹介 食品開発課

スクリープレス

加工機器 | 食品開発課

食品を圧搾し固液分離する装置です。今回導入した装置は、農産物を破碎する部分と連続搾汁する部分で構成されています。これまで、ナシやショウガなどの搾汁では、①手作業または別の装置で試料を小さく破碎する、②搾汁する、③搾汁カスを別の装置で圧搾する、という3ステップの作業が必要でしたが、この装置を使用すると破碎から固液分離まで1ステップで完了します。また、破碎する部分と搾汁する部分は、それぞれ単独で使うことも出来ます。



ショウガ搾り汁
(液体)

おろしショウガ
(固体)

使用例

農産物の一次加工

(ショウガ等の野菜類やナシ、リンゴ、モモ、柑橘、トマト等の果実類の搾汁、ペースト化)

機器の仕様

【メーカー】 池田機械工業株式会社

【型 式】 果実搾り機 MKSS-1 特殊仕様

【スペック】 ・処理能力 生姜 150kg/h、ナシ 700kg/h (最低処理量 20kg)

・スクリーン穴径 破碎機 Φ5mm

搾汁機 Φ0.2mm

▶ 装置に関するお問い合わせは、工業技術センター食品開発課 (088-846-1652) まで

▶ 食品開発課の商品開発支援事例

KAMEIZUMI Perle（亀泉酒造株式会社）

高知吟醸酵母で造る純米吟醸酒【CEL-24】は、既に人気商品ですが、要望の高かった発泡タイプ【Perle（ペルレ）】も発売されました。

この商品の特徴は、製法がシャンパンと同じだということです。まず、瓶内後発酵で自然に生じる炭酸を清酒に溶け込ませます。それを、低温で長時間貯蔵してオリを分離した後、コルク打栓を施します。出来上がった商品は、さらに1年以上低温熟成させてから出荷されています。リンゴ系の香りと強い酸味があり、きめ細かい発泡が心地よい、話題の商品になっています。

当センターでは、シャンパンのような綺麗な発泡をさせるための小仕込試験や、実地醸造での技術指導、成分分析を行いました。



KENNOU けんのう（酔鯨酒造株式会社）

この商品は、飲酒習慣がある方をターゲットに開発した、高濃度ビタミン（B6、B12、C、葉酸）含有清涼飲料水です。当センターでは、モニター調査におけるアンケート内容の設計や調査結果の解析を担当し、飲用することで酔い方の改善やお腹の調子・睡眠の質の向上などが感じられることを報告しました。

【KENNOU けんのう】は、平成29年度四国健康支援食品評価会議において、食品の安全性・機能性に関して科学的根拠が存在する食品であることの認証を受け、本年2月より頒布会会員向けに販売を開始しています。



酔鯨酒造・高知工科大学・高知県立大学との共同研究で開発しました。

▶商品開発に関するご相談は、工業技術センター食品開発課（088-846-1652）まで

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15



高知県工業技術センター
Kochi Prefectural Industrial Technology Center