

# 食品機械 事業

当社の一翼を担う、食品機械事業は年々事業規模を拡大しています。今回の特集では、食品製造の現場をサポートする食品機械事業の取り組みについて、7月に開催した「FOOMA JAPAN 2019」や新製品「粉体冷却装置」の開発を中心にご紹介します。

## ！「FOOMA JAPAN 2019 国際食品工業展」に出展



当社は、2019年7月9日～12日に東京ビッグサイトで開催された「FOOMA JAPAN 2019 国際食品工業展」に出展し、新製品の「粉体冷却装置」をはじめ、包装米飯製造装置の一部である加圧装置や、洗浄機能付き真空ミキサ、FOOMA展初披露となるLED検査コンベヤ、自動化・省人化を実現するトレーフィーダー+麵ほぐし機など、様々な機械を展示いたしました。会場では新製品の「粉体冷却装置」のデモンストレーションを行い、実際に粉を冷却する工程を披露するなど、多くの来場者の関心を集めました。

する食品機械事業の取り組みについて、



## ！食品機械事業の今後の展開

当社は、食品メーカーやコンビニエンスストア、外食チェーンなど向けの製麺設備・包装米飯設備を中心にお客様の“欲しい”から生まれるニーズに応え、600機種以上の食品機械を提供してまいりました。

従来の主要顧客である製麺、米飯業界に加え、製パン、製菓業界や、中食市場にも食品機械事業を積極的に展開し、今後も安全で安心な美味しい食文化と健康な生活の創造に貢献してまいります。また、省人化・衛生面向上のための自動化設備への取り組みや、中国・アジアでの高付加価値製品の需要開拓など海外での販売拡大をめざします。

## ！業界初！粉粒体温度の直接管理を実現する「粉体冷却装置」を開発

FOOMA展にも出展した新製品「粉体冷却装置(CHB)」は、小麦粉など原料粉粒体を迅速・均一に冷却する業界初の装置です。

製麺、製パン、製菓業界の製造現場において、原材料の温度管理は最終製品の品質に大きく影響する重要な工程であり、原材料入荷後に空調設備倉庫で数日間保管し温度を下げるといった対策がとられていますが、倉庫内保管にかかる時間や空調コストが課題となっていました。

その課題に対応するため、粉粒体そのものを冷却する装置を開発しました。粉粒体が保持している水分の一部を強制的に蒸発させることで、粉粒

体を冷却する構造で、例えば、35℃前後の粉粒体を約15分間で20～25℃に均一に冷却して温度を安定させることができます。現状、多くの製造現場では生地温度をコントロールするため室温を20℃前後に維持していますが、粉粒体の温度を直接管理できるのは本装置が業界では初めてです。

本装置は、小麦粉、そば粉、米粉、米粒、そばの実、大豆など、ほとんどの粉粒体状の食品素材に対応しており、製麺、米飯業界に加え、製パン、製菓業界への展開も期待しています。



◀ 粉体冷却装置

