

2022年6月10日

食品粉体を迅速・均一に冷却し、製パン・製菓・製麺などの
品質管理の向上・安定化を実現する業界初の「粉粒体急速冷却装置」
『第1回 FOOMA アワード 2022 審査委員会賞』受賞のお知らせ

株式会社ソディックは、このたび、食品粉体を迅速・均一に冷却し製麺、製パン、製菓などの品質管理の向上・安定化を実現する業界初の「粉粒体急速冷却装置」が、一般社団法人日本食品機械工業会主催の『第1回 FOOMA アワード 2022』において、「審査委員会賞」を受賞いたしました。

『FOOMA アワード』は、(一社)日本食品機械工業会が、優秀な食品機械・装置を顕彰する表彰制度として今年2022年に創設したものです。同表彰制度を通じ、食品機械の技術研究・開発の促進及びその技術の普及を図るため、優秀な食品機械・装置を広く食品産業界に周知し、食品産業界における生産性の向上、省人化などの様々な課題の解決、新たな食品開発への貢献、ひいては食文化並びに食品安全の一層の向上に資することを目的としています。

なお、同アワードの表彰式は、出展社数が過去最多の874社となった「FOOMA JAPAN 2022 (国際食品工業展：6/7～10 東京ビッグサイト)」の会期初日、6月7日に行われました。



環境温度によらず、粉粒体の温度を管理する
“業界初”の粉粒体急速冷却装置



「FOOMA JAPAN 2022」会場での表彰式の様子

今回、弊社が「審査委員会賞」を受賞した「粉粒体急速冷却装置」は、環境温度に影響されることなく粉粒体の温度を管理可能にする“業界初”の製品です。2段階真空方式を採用することで、30℃前後の粉粒体を数分間で均一に冷却することが出来、小麦粉や澱粉など粉粒体の品質の安定化を実現します。今回、同装置が、製パン・製菓・製麺等で使用するさまざまな粉粒体の温度管理を実現し、生地温度、品質の安定化に貢献する製品として評価され今回の受賞にいたしました。

<特長>

- *従来の冷却方式に比べ格段の高効率を実現
- *多加水生地への適応が容易
- *ランニングコストを大幅に低減
- *タッチパネルによる簡単な入力で温度・真空度の設定が可能
- *当社真空ミキサーと連結した連続自動運転が可能

※本製品はツカサ工業株式会社（本社：愛知県半田市）と技術供与しております。

※『FOOMA アワード』

<https://www.foomajapan.jp/foomaaward/>

※「粉粒体急速冷却装置」の詳細は、以下をご参照願います。

https://www.sodick.co.jp/product/food/noodle/cooling_system.html

以上