

平成 18 年 7 月 10 日
金沢市北安江 4 丁目 13 番 5 号
シブヤマシナリ - 株式会社

超高压加压処理装置の販売提携

当社はこのたび、株式会社東洋高压（本社：広島県広島市、社長：野口賢二郎）と食品を超高压加压処理してエキス化する装置の販売提携をいたしました。この装置は、広島県立食品工業技術センターの技術を基に、東洋高压が開発したもので、商品名は「まるごとエキス」です。

生魚などのタンパク質食材を発酵してエキス化する調味料として、「いしる」や「しょっつる」「いかなご」等の魚醤が知られております。これらは魚介類を塩に漬け込み、長期間かけてタンパク質を分解発酵させたもので、独特の強い旨味があります。

「まるごとエキス」は、この様な魚醤を塩を添加しないで短時間で生産できる装置です。タンパク質食材に 40～60 の温度と 500～1,000 気圧の圧力を与えることにより、腐敗を防止しながらタンパク質分解酵素の作用を促進し、短時間（例えばイワシは僅か 2 4 時間）で分解・エキス化できます。

本装置を用いれば、健康ブームに合致する低塩の魚醤や各種食品のエキスを短時間で製造でき、健康食品の原材料とすることも可能です。なお、今回販売を開始した装置は容量 7 ㍓の小型装置ですが、大容量装置のニーズが高まった場合には、大型の販売も行う予定です。

本機の主な特徴と仕様は以下の通り

< 主な特徴 >

- 1．数十時間という短時間で食品をエキス化できます。
- 2．防腐用の塩を添加する必要がありませんので、低塩の魚醤を製造できます。
- 3．魚介類だけでなく、果物や野菜も分解酵素を添加することにより、エキス化できます。

< 主な仕様 >

処理容量：7 ㍓

設定圧力：最大 1,000 気圧

設定温度：最高 75

本機の価格は 800 万円で、初年度 5～10 台の販売を見込んでおります。

本機は昨年 6 月に販売を開始した過熱水蒸気式焼成機に続く食品調理加工分野向けの装置であり、当社は今後この分野へ注力していく予定です。

以上

本件に関するお問い合わせ先：澁谷工業株式会社 企画特許部 076-262-1495