

平成 21 年 1 月 21 日
金沢市北安江 4 丁目 13 番 5 号
シブヤマシナリー株式会社

食品機械のラボセンター開設

当社はこの度、津幡工場内に食品機械のラボセンターを開設し、食品の加工テストの受け入れを開始しました。

食品機械の分野では、顧客の原料となる食品を事前に加工テストする事が必須となっております。当社では、増加の一途をたどる加工テストのニーズに応えるため、新たに専用のラボセンターを開設しました。

当社ではこれまで食品機械の加工テストは、過熱水蒸気式焼成機については愛媛県松山市に所在する子会社のエスアイ精工株式会社の工場と北海道旭川工業団地内の旭川ラボセンターで、超高压加圧処理装置については自社津幡工場で行ってきましたが、今回松山と津幡工場の機能を集約したラボセンターを津幡工場内に開設したものです。

開設時にラボセンターに設置される食品機械は以下の通りです。

1. 過熱水蒸気式焼成機「J E S T O S」

最高 450℃の過熱水蒸気を用いて、食品を加熱処理する装置です。旨味成分の漏出量の削減と油脂類の酸化防止を実現した、優れた食品加工が行えます。

2. 超高压加圧処理装置「まるごとエクス」

最大 100Mpa の超高压をかけることにより、食品の腐敗を抑制しながら酵素分解を促進できます。魚醤を 24 時間で作るなど、各種食品のエクス化が可能です。

当社は、ラボセンターの開設に先立ち食品機械の営業と技術部門を統括する食品機械本部を新設しており、食品機械の製販一体とした強力な開発体制および営業展開を進めて参ります。

以上

※本件記事に関するお問い合わせ先：澁谷工業株式会社 広報部 TEL076-262-1495