

平成25年度和歌山県1社1元気技術登録

ふりがな
企業名

きしゅうびしょく
株式会社 紀州美食

住所: 田辺市上の山1-9-39
TEL: 0739-25-0801
FAX: 0739-25-0722
URL: <http://www.ksbsk.co.jp>

会社概要

代表者名: 杉若 直樹
主要製品: 小麦ふすま・大豆・茶葉の粉末
資本金: 2000万円
設立年月日: 平成15年5月14日
従業員数: 7人

技術の名称

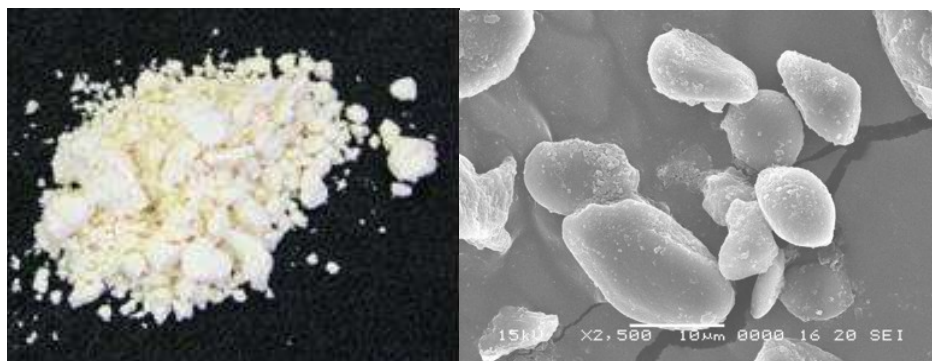
超微粉末製造技術

技術の内容

既存の粉碎方式に比べ、熱の発生を低く抑え、被粉碎物の物性を変化させずに数ミクロン～30ミクロンの範囲で超微粉末を製造できます。特に生大豆粉の粉碎を得意としており、平均粒度10～15ミクロンの粉碎が可能です。生大豆は油脂を含んでいるため、微粉碎は困難ですが、当社で開発した技術により、安定した粉碎が可能となりました。

他の粉碎方式による粉末と異なり、粒形に丸みがあり、滑らかな舌触り、食感が得られます。また、粉碎時に温度が上がりにくい方式の採用で、食材の品質劣化を防ぐことができ、風味が失われることは殆どありません。

技術を使用した製品等の写真



粉碎加工した大豆粉

電子顕微鏡で見た大豆

我が社の自慢

生大豆の粉末はおからの出ない豆腐に使用され、全国に流通しております。また、小麦の薄皮(ふすま)の粉碎も行っています。

弊社では4台の粉碎機とテスト用粉碎機1台の合計5台で粉碎を行っております。

徹底した衛生管理体制の下、充実した設備により、安定した粒度で粉碎することが可能です。お茶、大豆、穀類、その他様々な食品の微粉碎加工を請け負っています。