

シース名

(副題)

簡易な凍結濃縮方法

(専用の装置を用いず、簡易で効率的に凍結濃縮液を得る方法)

こんなことができます！

一般的な冷凍庫・冷蔵庫があれば非加熱で高品質な濃縮液を効率的に得ることができます。



【解決したポイント】

- 容器や凍結・解凍条件を工夫し、一般的な冷凍庫・冷蔵庫ならびに簡単な器具さえあれば、高品質な凍結濃縮液を簡易に得ることを可能にした。
- 融解速度と濃縮効率を同時に向上させる技術を開発し、凍結濃縮実用化の可能性を一層高めた。

【従来の問題点】

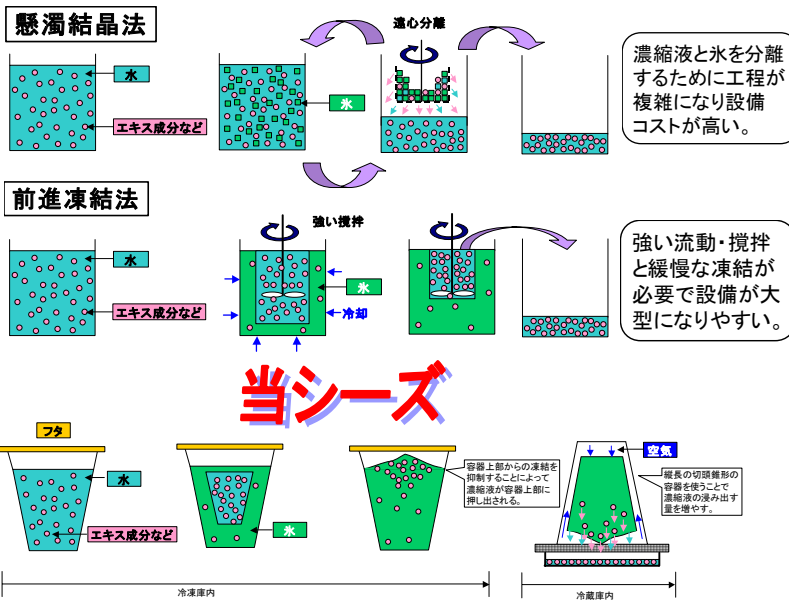
- 凍結濃縮は、高品質だが専用の装置が必要でイニシャルコストとメンテナンスに大きなコストがかかり製品が高価になる。
- 凍結融解法による凍結濃縮で高い濃縮効率を得るためには緩慢な融解が必要で、処理に長時間を要し、実用性が劣る。

技術の概要

- ①凍結濃縮法の中でも凍結融解法と呼ばれ、例えば凍らせたお茶が融ける時に濃いものから出てくるような現象を利用した手法である。
- ②容器や凍結・解凍条件を工夫することで、現場作業性を重視しつつ簡易な方法で効率良く凍結濃縮を行なうことができる。
- ③濃縮液と溶媒・固形分・油分を同時に分離することが可能である。

図・写真

発明者からのメッセージ



- 既存の冷凍・冷蔵庫と簡単な器具を用いることでイニシャルコストを抑え、小規模の事業体でも容易に高品質のエキスを作ることが可能です。
- 液状食品、アルコール飲料だけでなく、環境産業・医薬産業・化学産業等に幅広く応用が可能です。

ライセンス情報

- 1) 特許流通DB登録番号／
- 2) 特許番号／特許第4081514号
- 3) 公開番号／特開2008-188486
- 4) 出願番号／特願2007-022664
- 5) 出願日／2007. 2. 1
- 6) 発明の名称／「濃縮液抽出方法」
- 7) 特許権者／日本海冷凍魚株式会社
地方独立行政法人鳥取県産業技術センター

連絡先

- 1) 所属／(財)鳥取県産業振興機構
- 2) 担当者名／特許流通アドバイザー 上山 良一
- 3) 電話番号／0857-52-6722
- 4) E-mail／ueyama-ad@adp.jiii.or.jp

- 8) 代表発明者／山本宗幸 小谷幸敏
- 9) 実施権許諾・譲渡 許諾 譲渡
- 10) 共同開発・研究の意思 有 無
- 11) サンプルの提供 有 無
- 12) 技術指導 有 無
- 13) 実施実績 有 試作 実験 無
- 14) 事業化実績 有 無
- 15) 実施権許諾実績 有 無



写真1
カニ煮汁を凍結融解し
分取したものの。