

食品と開発 7月号

(Vol.45 2010 No.7) 掲載記事

特集「マイクロ・ナバブルの食品工業への応用」

•独自のキャビテーション効果で超微粒化を実現

ナノマイザー (045-508-6380) が提供する微粒化装置「ナノマイザー」は、超高压湿式微粒化装置 (最大圧力 200MPa) の先駆的存在として知られ、特に食品や健康食品、医薬品、化粧品をはじめ、電気・電子材料など様々な分野の研究セクションや大学・研究機関で採用され、普及している。さらにインラインでの高効率・高品質な微粒化が行えるほか、省スペース・省エネルギー設計などの点が評価され、食品分野での受注も増えている。

ナノマイザーは、従来技術である圧縮力や剪断力、衝撃力、摩擦力に加え、独自のジェネレーターが生み出すキャビテーション効果により、処理物を微粒化する。メディアレスで粒子へのダメージが少なく、コンタミリスクが小さいほか、インライン化による安定的な量産も可能。材料や生産工程に最適なジェネレーターが選択でき、高効率・高品質化が図れる。

充実した研究開発体制を持ち、受託開発・製造事業で培ってきた経験やノウハウが提供できる点も同社の魅力。装置導入に当っては予備検討試験 (有料) を請け負うほか、導入後のサポートも行う。同社はまた、装置単体での受注活動に止まらず、「全粒豆乳製造プロセスの開発」や「植物油精製における省エネ脱ガム、脱色製造プロセスの開発」、「ナノエマルジョン燃料、製造装置、適用装置の開発、燃料適用条件の最適化、及び省エネ支援」といったアプリケーションでの提案、開発も展開しており、高く評価されている。
