

丸ごと野菜・果実加工テクノロジー

新世代のフードテックで「もったいない」にさよなら

ー野菜・果実の「全部」を、未来の価値へー



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

技術概要

1. 野菜・果実の皮や芯も含めて野菜を丸ごと微細化
見た目、口どけ、使いやすさに優れた粒子に調製
特許6755568号 等
2. 食物繊維、ビタミン、タンパク質などをたっぷり含んだまま
スティック、粉末、ペースト、油脂など多様な形に変換
特許6412297号 等
3. 野菜・豆・種実・果実の微粒子を活かし、
なめらかな舌触りを持つ乳化製品を実現
特許6471273号 等

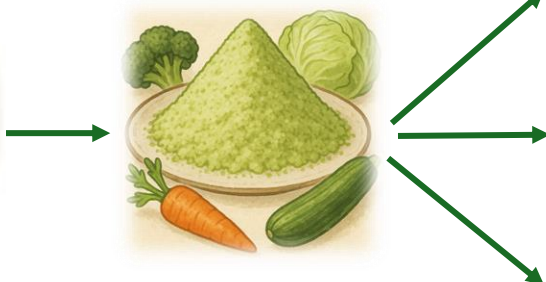


特徴

1. 皮や芯、種など非可食部を含めた野菜を媒体攪拌ミルで微粒子化することで、非可食部を食品化
2. 乾燥野菜化による栄養成分を高濃度で保持した粉末から、ドリンク、スープ、スティックなどの製造
3. 豆類やナッツ類などの素材本来の乳化力を活かした、乳化調味料（マヨネーズ様製品等）の製造



芯や皮を含む丸ごと野菜



粉末への加工



様々な製品に使用

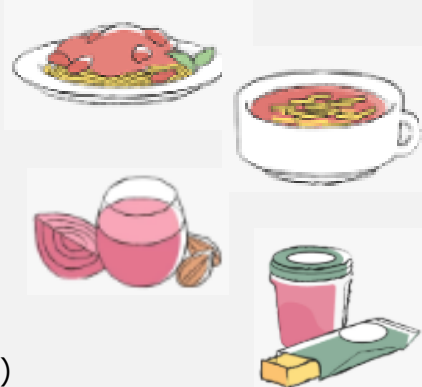
効果的な使い方

活用目的

- ・食品ロス削減
- ・サステナビリティ推進
- ・新しい食感や食体験の創出
- ・サステナビリティ推進企業
- ・フードロス削減プロジェクト

活用分野

- ・野菜や果実の粉末化事業
- ・農産物流通・6次産業化
- ・栄養素の豊富な食品
- ・冷凍食品・給食・外食産業など
- ・クッキーなどの製菓原料
- ・食品以外（ペットフード、コスメ等）



その他

- ・表示例：野菜を丸ごとおいしく食べる特許技術使用（特許XXXX号、出願人Mizkan）
- ・野菜の粉碎、乾燥方法など、技術的な相談対応可能

※画像はZENB JAPAN HPより引用(<https://zenb.jp/>)