

地域資源生鮮品の活用。6次産業化に貢献。



製品・技術の名称 農産物・水産、畜産物等の真空フライ加工技術とプラント

概要

本製品は野菜から魚・肉までの幅広い生鮮物を、長期保存ができる真空フライ食品に加工する食品加工装置です。同技術は一部大手菓子メーカー等の量産工場で採用されていますが、一般的には国内で未普及の食品加工技術です。当社は中小の工場や6次産業事業者が導入可能なコンパクト化されたプラントを開発し、1kg～20kg/バッチ（一回当たりの加工量）のサイズバリエーションにも対応しています。又、プラント内の食用油の濾過装置は特許技術であり、真空フライヤー内の油は濾過され、品質の良い商品を作ることができます。

この独自技術にて真空フライチップスの油分の残留を抑え、素材の味そのものを生かしたヘルシー感のある仕上がりを可能にしています。

ここがポイント！

特許技術である食用油濾過装置を使った、真空フライ食品加工装置。

参考価格：900万円～5,000万円 ※表示価格は税抜きです。

企業 PROFILE

株式会社アトラステクノサービス

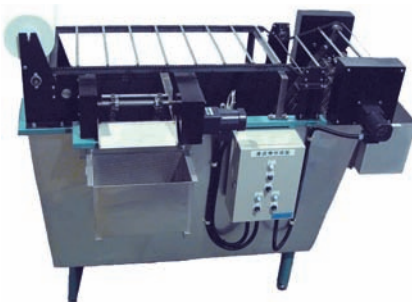
代表取締役：鯛 かおる

兵庫県神戸市西区神出町広谷407-2

Tel：078-965-3119 / Fax：078-219-4583

<http://www.atlasts.co.jp/>

株式会社 アトラステクノサービス



企業からの一言 / PR ポイント

栄養士の資格を持つ女性経営者が、真空フライ技術を新たな食品加工技術として広範囲な用途に普及させるため、自ら知見を得、多くの新商品開発を手掛け、販売用試作品製造及び商品化コンサルティング事業も実施しています。