

掲載日：平成20年6月16日

■テーマ ソフトスチーム技術を利用した 高品位食品 加工技術の共同研究に参画

早稲田大学社会システム工学研究所と埼玉県産業総合センターと増幸産業（株）の三者は、低温スチーム技術を利用した高品位食品加工技術の共同研究をスタート、その心臓部である低温スチーマーの製造を弊社が担当することになりました。

40～95℃の温度範囲で、食材をスチーミング、本来持っている栄養成分をそっくりそのまま残すことが出来ると共に、成分変化がなく微細組織も保護されるので、栄養価の高い、美味しい、長期保存可能な食材が簡単に生産できます。

小型（写真；処理能力：20kg／1回）、中型（同：50kg）、大型（同：300kg）の三機種をラインアップしました。



小型スチーマー