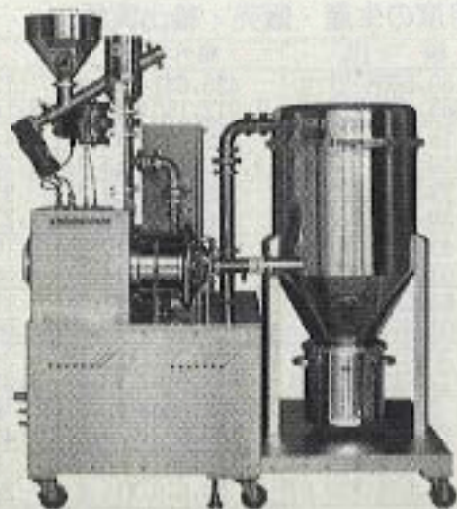


粒径4マイクロメートルに粉砕

気流式超微粒粉砕機 増幸産業が投入

【さいたま】増幸産業（埼玉県川口市、増田幸也社長、048・222・4343）は、食材などを粒径4～5ミクロン（4～5マイクロメートル）に粉砕できる気流式超微粒粉砕機「セレンミラーDAU」写真」を発売した。一定時間、粉



砕室内の気流を止めて対象物を内部へ滞留させる。これにより、粉砕能力を従来機比約2倍にした。価格は1500万円。食品、化粧品などのメーカーに提案する。年間20台程度の受注を目指す。

投入口にバタフライバルブを設置した。対象物を投入後、装置内の負荷が設定した値に達すると自動的にバルブが閉じる仕組み。空気の供給がなくなるため気流が止まり、対象物が内部で滞留する。社内実験で、緑茶の葉を平均粒径4・48ミクロンにまで粉砕できる

ことを確認した。

従来機は対象物が気流に乗って装置内を数秒で通過していた。これに対し、粉砕時間を3～10分間にできるため、「気流式では難しかった粒径4～5ミクロンへの粉砕が可能になった」（増田社長）としている。

同社は超微粒粉砕機の専門メーカー。従来機は食品や化粧品向けに累計約90台納入した実績を持つ。