

# 液状食品の低温濃縮システムの開発

高知工科大学 地域連携機構 連携研究センター  
ものづくり先端技術研究室 室長 松本 泰典

## 【研究シーズ概要】

果汁、出汁などの液状食品に含有する成分が変質することなく濃縮が行える低温濃縮装置の開発を進めている。装置開発の目標は、膜分離法と同等以上の濃度まで自動的に濃縮が行え、濃縮液の回収率が90%以上である。

## 【開発を進めている濃縮方法】

- ①製氷部で液状食品の水分のみを氷粒子化。
  - ②製氷部から濃縮液と氷粒子を遠心分離機へ。
  - ③遠心分離機にて氷粒子を除く。
  - ④濃縮液はタンクを介し、再び製氷部へ。
- ①～④を1サイクルとして目的の濃度まで自動濃縮。  
(特願2011-184041)

