

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
—野菜・果実の「全部」を、未来の価値へ—



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

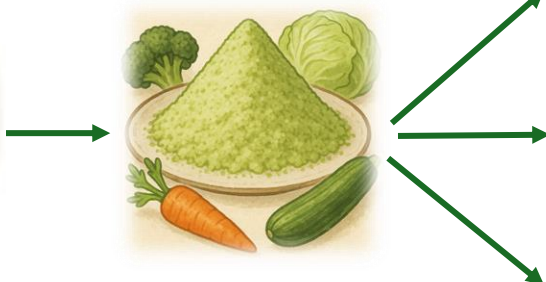


特徴

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）
- ・野菜の粉砕、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/>)

酢酸菌活用のテクノロジー

お酢だけではない!
酢酸菌の力を引き出す発酵技術



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

技術概要

酢酸菌を活用して、セラミドを製造する技術

特許第4057617号

特徴

シリーズ1. 酢酸菌の培養条件を工夫することでセラミドを生産する

・酢酸菌の培養、集菌

・pH 2.0 ~ 4.5
・温度 30 ~ 70°C
・1日 ~ 7日間保持

セラミド産生

セラミドについて

- ・セラミドは、肌の水分保持を助ける働きがあり、化粧品やサプリメントに使用されています。
- ・酢酸菌セラミドはヒトに吸収されやすい「ヒト型セラミド」と言われています。

効果的な使い方

- ・化粧品や飲料（菌体入りの飲料など）に使用可能です。



技術分野 + 適用業種(例)

- ・好気性細菌の大量培養ノウハウ、設備をお持ちのメーカーさま
- ※セラミドは酢酸菌の膜に含まれるため、酢酸菌の培養設備が必要になります。

その他

- ・サンプル提供可能です。
- ・使用微生物、発酵条件など製造ノウハウの開示は可能な限り対応させていただきます。

酢酸菌活用のテクノロジー

お酢だけではない!
酢酸菌の力を引き出す発酵技術



技術概要

酢酸菌を活用することで、増粘成分を製造する技術 特許第7501936号

特徴

シリーズ2. 酢酸菌の培養条件を工夫することで増粘性の多糖類を生産する



技術の効果

- ・酢酸菌は、お酢を作ることが知られておりますが、発酵条件を工夫することで、酢酸菌に増粘性の多糖類を生産させることが可能です。
- ・得られた多糖類は、食品由来の増粘作用のある素材として使用できます。
※最終的な表示の判断は、最終ユーザー様になります
※キサンタンガムと同等の耐熱性、耐塩性を示します

効果的な使い方

- ・キサンタンガムの代替
例) つゆ たれ、ドレッシングの粘度づけ
- ・天津飯の餡など



技術分野 + 適用業種(例)

- ・好気性細菌の大量培養ノウハウ、設備をお持ちの素材メーカーさま

その他

- ・サンプル提供可能です。
- ・使用微生物、発酵条件など製造ノウハウの開示は可能な限り対応させていただきます。