

【株式会社アクアデザイン】

食品鮮度保持装置の開発

開発のねらい

当社の国際特許技術であるTERAQOLを活用して、食品廃棄物の削減という社会課題の解決に取り組む

開発の概要

冷蔵庫内に設置し、保存される生鮮食品の鮮度を長く保つことにより食品廃棄を削減できる革新的な新製品開発

特長

当社独自開発の国際特許技術「TERAQOL（テラクオール）技術」を用い、電波と光の間の10GHzから10THzの電波（テラヘルツ波）帯を中心とした任意の周波数を、冷蔵庫に保存されている肉・魚介・果実等の生鮮食品に放射することで、酸化、劣化を防ぎ長期の鮮度保持を実現するもの。

用途

飲食店などの業務用冷蔵庫を当面のターゲットとしている。
産業用大型冷蔵庫、コンテナ輸送用、家庭用冷蔵庫も将来的には視野に入る。



お問い合わせ先

【所在地】 〒330-0061 埼玉県さいたま市浦和区常盤9-11-1

【連絡先】 TEL 048-835-6955 FAX 048-835-6956

<http://www.aquadesign-global.co.jp/>



令和4年度 埼玉県社会課題解決型新技術・新製品開発支援事業