

# 年間2,000万トンの 「かくれフードロス」問題解決に挑戦！

## 食品の乾燥・殺菌装置『過熱蒸煎機』

食品の風味の劣化と酸化、栄養価の減少を抑えながら、乾燥と殺菌を同時に行うことが可能な装置です。従来は捨てられていた、規格外農作物や野菜の端材等の「かくれフードロス」を、高付加価値化した食材にアップサイクルします。



### 1 スピード乾燥

5秒～10秒の乾燥時間で  
90%以上の水分量は10%以下に

### 2 殺菌と高品質の両立

300℃～500℃の過熱水蒸気による高い殺菌力  
酸化を抑え、色・風味・栄養の低減も最小限に

### 3 ボイラーレスで低コスト

独自開発の過熱水蒸気発生装置を搭載

## アップサイクルパウダー 『ぐるりこ®』

『ぐるりこ®』とは、規格外農作物や野菜の端材等を本装置で乾燥・殺菌して粉末化したアップサイクルパウダーの総称です。栄養価と風味が高く、甘み・うまみが凝縮されているのが特徴です。



第3回 「彩の国SDGs技術賞」大賞