

食品製造工程で活躍する

日阪グループ製品マップ

調理・殺菌・濃縮・調合・浸漬・乾燥・乳化・培養

株式会社 日阪製作所 プロセスエンジニアリング事業本部

営業部 食品機器営業課

■ 奈良	〒630-0101	奈良県生駒市高山町8916-10	TEL:0743-25-2901
■ 東京	〒104-0031	東京都中央区京橋1-19-8 京橋OMビル2階	TEL:03-5250-0780
■ 九州	〒812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前1-15-20 NMF博多駅前ビル9階	TEL:092-432-8011
■ 北海道	〒003-0003	北海道札幌市白石区東札幌三条6-1-20 札幌白石第一生命ビルディング	TEL:011-868-8012

<https://www.hisaka.co.jp/food/>



〈メンテナンスサポート窓口〉 カスタマーサービス課 TEL:0743-25-2906



日阪グループ会社

■ 株式会社日阪プロダクツ	〒198-0025	東京都青梅市末広町2-9-3	TEL:0428-31-6843
■ 小松川化工機株式会社	〒101-0032	東京都千代田区岩本町1-10-5 TMMビル5階	TEL:03-3862-0515



日阪プロダクツ



小松川化工機

株式会社日阪製作所 プロセスエンジニアリング事業本部はISO9001およびISO14001の認証を取得しています。
株式会社日阪製作所 生駒事業所はISO45001の認証を取得しています。

※カタログの仕様は、予告なしに変更する場合があります。
お引き合いの際ご確認ください。

FO-CJ001000
24.6.1000 YMZN

いけ、技術に想いをのせて
HISAKA

レトルト殺菌

食品の殺菌条件や容器の形状、生産量や自動化対応など、お客様のご要望に最適なシステムをご提案いたします。

■高温高圧調理殺菌装置(RCS)

〈用途〉加熱による食品の調理/殺菌

- ハム・ソーセージ
- カレー・シチュー
- 玉子豆腐・ゴマ豆腐・茶碗蒸し
- ゼリー・水ようかん
- 炊き込みご飯の素
- 米飯類・おかゆ
- 山菜水煮・うずら卵水煮
- 缶飲料



▲熱水スプレー式



▲熱水貯湯式

■全自動連続殺菌冷却装置

〈用途〉加熱による食品の調理/殺菌

- 成形容器(ゼリー・豆腐・茶碗蒸し・玉子豆腐)
- パウチ(業務用/個食用カレー・惣菜)
- スパウトパウチ(ゼリー飲料)
- 深絞り(カニかま・肉製品)
- ピロー(カスタードクリーム・こんにゃく)



▲リフトスチーマーズ



■短時間調理殺菌装置(RIC)

〈用途〉食品素材の高温短時間殺菌及び蒸し調理

- 米飯類(白米・炊き込みご飯・発芽玄米)
- 豆類(大豆・蒸し大豆・塩ゆで豆・小豆)
- 乾燥食品(香辛料・ちりめんじゃこ・ひじき・海藻類)

濃縮・浸漬

水煮や調味液漬け等の自動連続運転が可能です。



■濃縮浸漬装置(RES)

〈用途〉各種キャンディングと惣菜や煮付の浸漬

- キャンディ(マロングラッセ・ドレンチェリー・甘納豆)
- 惣菜(煮豆・佃煮・油揚げ・かんぴょう)
- 煮付(鮎/にじ鱈などの各種魚・昆布巻き)

その他・オプション

食品製造に関わる各種装置も取り揃えております。



■ピュアスチーム発生装置(REB)

〈用途〉高純度のピュアスチーム供給

- 各種機器/タンク類/配管類のSIP
- クリーンルーム空調用加湿
- 打錠工程での加湿

■クリーンスチーム発生装置(REB-F)

〈用途〉汚染物質を除去したクリーンスチーム供給

- タンク類/配管類のSIP
- 生伍/豆乳/大豆/米の蒸煮



■エアブロー式除水装置

〈用途〉殺菌・冷却後の製品に付着している水滴の除去

濃縮・乾燥

液の特長や設置条件に応じて、最適なシステムをご提案いたします。

■ロングプレート式ワンパス濃縮装置(MFE)

〈用途〉 熱に弱い液や香り重視の液の濃縮

- ジュース類(オレンジ・アップル・パイナップル)
- エキス類(鳥ガラ・畜肉/魚介類・ビタミン/酵素類)
- 糖類(オリゴ糖や蜂蜜等の着色/分解/変質を防ぎたい液)
- 牛乳等の短時間で濃縮したい液体



■グローバル濃縮装置(GY)

〈用途〉 高粘度液や固形物含有液の濃縮

- 漢方生薬抽出液
- 医薬品溶液
- 天然色素

■フラッシュ式濃縮装置(REV)

〈用途〉 発泡性の強い液の濃縮

- 食品(各種漬込液・スープ・動植物エキス・糖液・アミノ酸・クロレラ・低塩醤油)
- 化学/薬品(ラテックス・化粧品原料・漢方薬抽出液)
- 機械/電機(水溶性廃油・メッキ廃水・脱脂廃水)



■真空ベルト乾燥機(SBD)

〈用途〉 液体・スラリー・ペースト状原料の連続乾燥

- エキス類(牛骨/豚骨/鶏エキス・医薬用植物エキス)
- 各種飲料(果実ジュース・野菜スープ・コーヒー・ココア・粉ミルク・酵素/ビタミン)
- ビール醸造の凝集物/中間生成物
- 化学製品類

液体殺菌

飲料・乳飲料・調味料・アルコール類など幅広い液の殺菌が可能です。



■液体連続殺菌装置(RMS)

〈用途〉 加熱による食品の調理/殺菌/抽出/反応

- デンプンのα化
- 大豆からの豆乳抽出(生豆)
- ソース・調味液の加熱調理
- エキス・ジュースの酵素失活
- タレ・スープの充填前殺菌
- アセプティック充填の滅菌

■サニタリーバルブ

〈用途〉 コンタミフリー・歩留り向上

- 市乳・乳飲料・乳酸菌飲料
- ミネラルウォーター
- 果汁・スムージー飲料
- ヨーグルト・クリームチーズ



▲各種バルブ

調合・乳化・培養

低粘度から高粘度まで液の特長や設置条件に応じたご提案が可能です。



▲m-Highest V

■多機能高せん断真空ミキサー

〈用途〉 高粘度～低粘度までの乳化/分散/攪拌/混合/溶解

- 増粘安定剤
- 冷凍チーズ
- 調味みそ
- CMC(植物繊維セルロース)
- 脱脂粉乳
- ほうれん草の粉碎

■培養装置

〈用途〉 酵母・酵素・抗体医薬品の生産

- 乳酸菌/遺伝子組み換え菌
- 工業用酵素(デンプン/洗剤/医薬系)
- 動物細胞



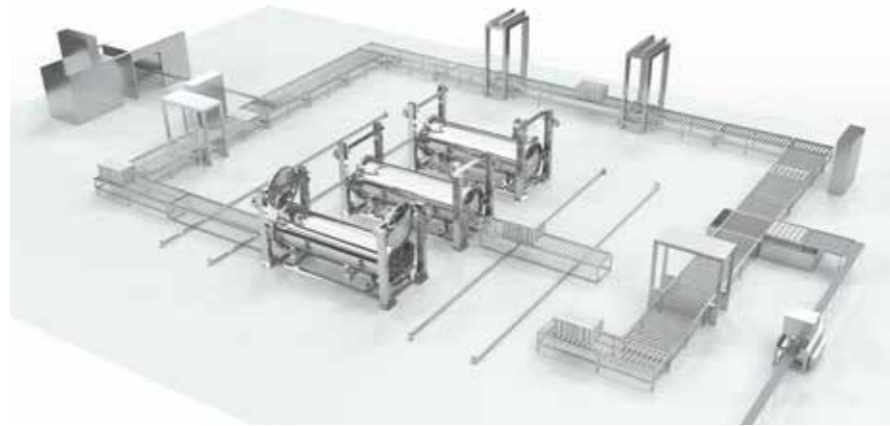
プラントエンジニアリング

装置単体だけでなく、タンク・配管・ポンプなどを組み合わせ、お客様に最適なプラント設備を提案いたします。

■自動・半自動搬送システム 省人・省力化で効率的な生産ラインの実現に寄与

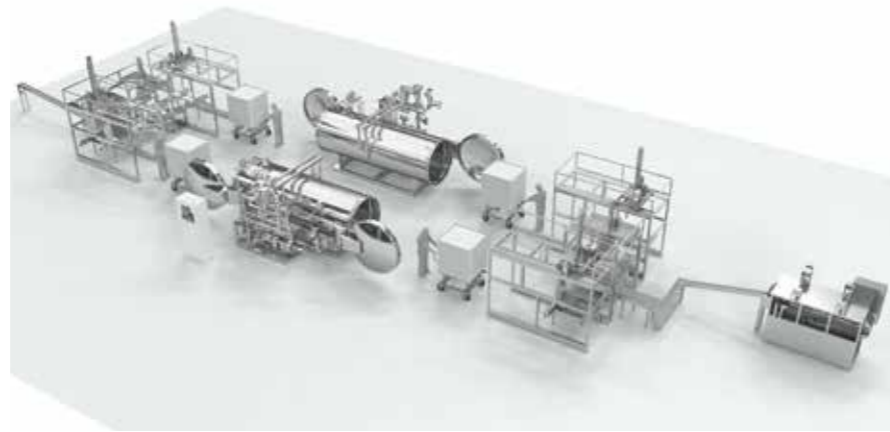
●自動搬送システム(FAシステム)

充填機から流れてくる製品をトレーに並べるところから、除水装置出口まで全自動で搬送



●半自動搬送システム(FAUシステム)

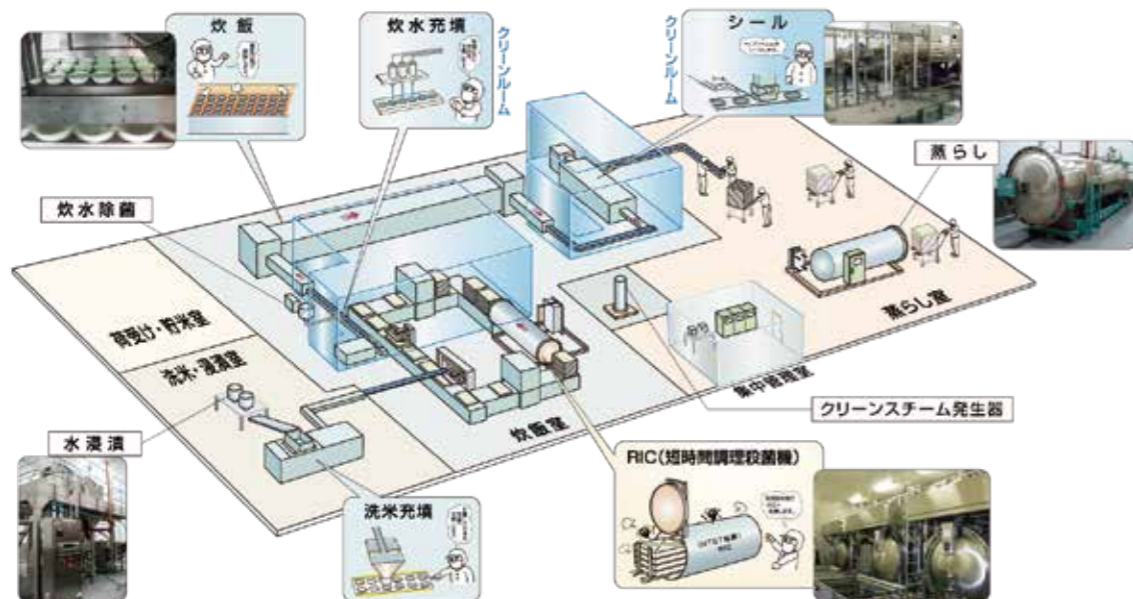
手動搬送(運搬車)方式のシステムで搬送コンベアが不要なため、建屋や設備に合わせたレイアウトが可能



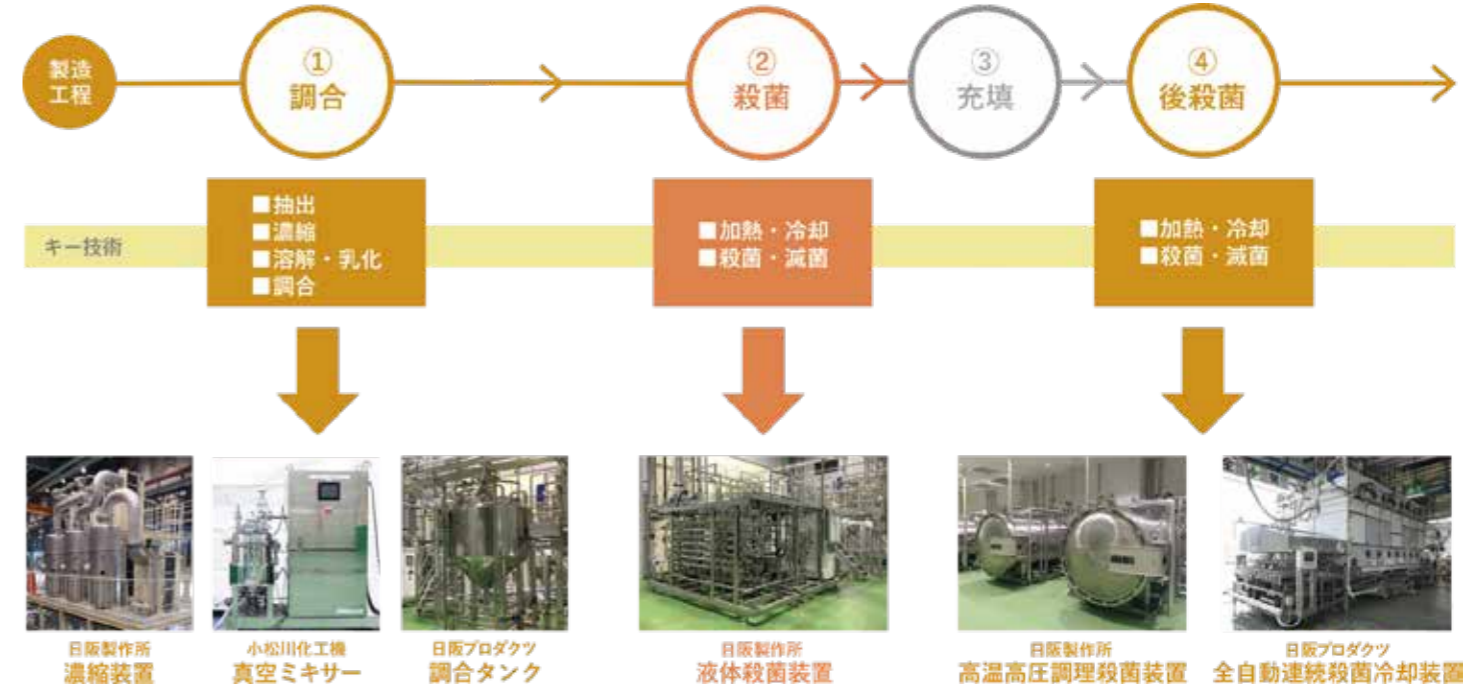
■無菌化包装米飯プラント 水とお米だけの無菌包装を実現

米飯製造フロー

はクリーンルーム内を示します



■乳飲料プラント 独自のアセプティック技術で高サニタリー性と最大限の歩留りを確保



■エキス製造プラント 主要工程である抽出・濃縮・殺菌・乾燥の各主要工程で活躍する当社製品

