

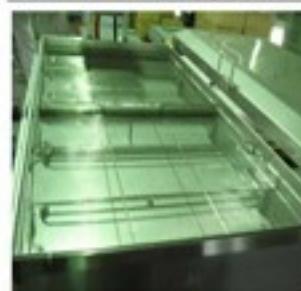
## ニンニク低臭加工機及び技術

概要・品質・性能

食品添加物で使用されるミルラ抽出液を一定の濃度にコントロールして、にんにくの不快臭を和らげる技術及び装置。加工後も従来のにんにくと同等の栄養成分・食味・風味を損なわずに食後2～3時間で効果が表れ、且つにんにく本来のもつアミノ酸値が高くなり、よりまろやかに仕上がることで、和・洋食食材として汎用性・利用価値を高める。

低臭加工機は箱型ボックスで、水温センサー、温度制御盤、にんにくを並べる棚、ミルラ抽出液を入れる液層からなり、ミルラ抽出液を一定の濃度と温度調整して庫内を気化状態にすることで均一の品質が確保できる。

低臭ニンニク製造装置内部



温度制御盤



用途

(1) にんにくを大量に使用する食品加工業者

技術移転

- (1) 形態 特許実施権供与、共同研究開発  
 (2) 相手先 にんにくを大量に使用する業者  
 (3) 地域 国内に限る

実用化・情報

[試作・実験] 完了  
 [製造・販売実績] 有り  
 [技術情報の提供] 技術資料、パンフレット、特許公報等  
 [情報提供者] (株) あすなろ本舗  
 代表取締役 今中 ひろみ  
 [連絡先] (公財)りそな中小企業振興財団 事務局  
 TEL.03-3444-9541 FAX.03-3444-9546

特許等

特許番号：特許第46641039号  
 登録日：平成22年12月10日  
 特許権者：今中ひろみ、他  
 発明名称：「ミルラを使用した低臭加工にんにくの製造」