



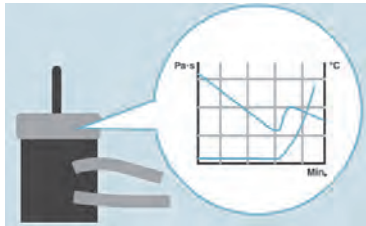
アイスクリーム製造の秘密を探る

スモールスケールでのアイスクリームの製造とプロセス評価

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概 要	動的粘弾性解析装置（写真参照）を用いて空気含有食品を従来よりも少量で製造し、製造中の粘度、温度をモニタリングする評価技術を保有している。本技術は、特にアイスクリームの製造と評価に適している。新食感を持つ商品の開発、新素材の開発等への利用が期待される。
	従来技術・ 競合技術 との比較 （優位性）	本技術によれば、従来の試作検討で用いる原料ミックス量よりも少量（重量比1/100）でアイスクリームを製造できる。また、従来は数値化されていなかった製造中の粘度、温度をモニタリングすることができる（図参照）。
	本技術の 有用性	本技術を利用すると、試作検討に必要な原料ミックス量が少なくなり、従来廃棄しなければいけなかった量を削減することができる。また、製造中の物性変化が明確になるので、従来とは異なる食感の商品開発や新規素材の開発を促進できる。
関連情報 （図・表・写真等）		<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">写真 動的粘弾性解析装置 図 モニタリング概念図</p>
適用可能製品		アイスクリーム類、クリーム製品等の空気含有食品
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	佐合 徹 三重県工業研究所 食と医薬品研究課 主任研究員
技術 シース 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	企画調整課 059-234-4037/059-234-3982 kougi@pref.mie.jp

■知的財産 特許第 5365945 号「空気含有食品のプロセス評価方法」佐合 徹・山崎栄次

■試作品状況



提示可

提供可

作成日 2013 年 11 月 14 日