

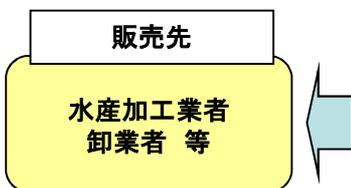
地域	愛知県名古屋市	認定日	平成23年9月29日	4-23-146
事業分類	製造(電気・情報機器)	テーマ分類	基盤技術	

事業名: マイナス電荷と特殊フィルムを利用して食材を急速冷凍する鮮度維持凍結装置の製造・販売事業

○事業概要(新規性、市場性等)

- ・本連携事業は、食材を特殊な導電性フィルムで包み交流及び直流(マイナス)の高電場を与えることによって、細胞を破壊せずに短時間に-40℃まで急速冷凍できる鮮度維持凍結機と導電性フィルムを水産加工業者や漁業組合等へ販売する事業である。
- ・鮮度維持凍結機は導電性フィルムと組み合わせることによって、短時間で食材全体を均等に急速冷凍できるため、食材の細胞を破壊せず、鮮度が非常に高い食材を提供することができる。
- ・本製品は、食材を凍結させる際に高電位の直流と交流を組み合わせた電気をフィルムに与えることで、特殊高電場の状態を作り出し、高電場作用によって熱伝導率を上げるとともに還元作用を働かせることで、凍結前の状態に近い状態で冷凍できるシステムである。
- ・鮮度を重視した食材を提供したい水産加工業者や農業組合、飲食店、生産農家等から関心が高く、需要も大きい。本製品は、顧客ニーズに合わせて「B・FreK」「FreK」の凍結装置及び導電性フィルムの販売を行う。

事業推進体制



連携体の構成



支援予定メニュー

- ①補助金
- ②低利融資



B-FreK



FreK



導電性フィルム