

平成26年度採択

生鮮魚介類を長期保存するハニカム構造体を用いたナノバブル生成装置の開発 丸福水産株式会社（福岡県）主たる技術：製造環境に係る技術

- ・ナノバブル技術を用いた生鮮魚介類の鮮度保持期間伸長。
- ・従来のハニカム構造体を改良・高度化し、ナノバブル生成効率アップ。
- ・ナノバブルの抗菌性検証。

研究開発の成果

■ ナノバブル生成装置の高度化

- ・ ハニカム構造体の隔壁薄肉化により生成能力倍増。大型：42t/h、小型4.2t/h。
- ・ 大容量タイプで、ナノバブル数密度：2億個/ml以上を安定的に生成。

■ 鮮魚鮮度保持伸長効果

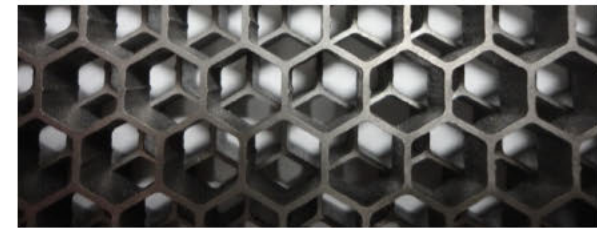
- ・ ハニカム構造体による窒素ナノバブルを用いた鮮魚の長期鮮度保持を官能検査で実証。
- ・ 離島漁協など鮮度保持に課題を抱える川下ユーザーで鮮度評価向上。

■ ナノバブルの抗菌性実証

- ・ 空気、酸素、窒素、炭酸ガスの抗菌性を実証。特にグラム陰性菌に効果大。



小型試作機



チタン製ハニカム構造体（隔壁0.5mm）

研究体制

一般財団法人 九州産業技術センター

丸福水産株式会社
九州工業大学

当該研究開発の連絡窓口

所属・氏名：ラモンド事業部長 米澤裕二
E-mail：y-yonezawa@malufuku.com
電話番号：093-592-0500