

凍結濃縮システム[プロコンク]

Freeze Concentration System



凍結濃縮

スラリーアイス製造技術を用いた凍結濃縮システム

栄養素を壊さない

香りが変わらない

氷点下で
濃縮を行うメリット

減量による
物流コストの削減

味を濃くして
使いやすく

応用範囲

原液濃度3°Brixから
濃縮可能
到達可能濃度
40°Brix

スクロース水溶液を用いた実験

果汁、出汁、サプリメント、乳製品、酒類、野菜エキスなど



その応用範囲は
無限の可能性を秘めています



株式会社 垣内