



サステナブルって「いっしょに」ってこと

リサイクル素材の服を着て、
軽量化された電気自動車でお出かけして、
自然に還るプラスチック製のストローで
コーヒーを飲んで、ひと休み。
ひとも、モノも、地球も。
みんなが「いっしょに」生きていける、そんな新しい物語をつむぐことが、
"事業創造型商社"としての、私たちの想い。
繊維だけじゃない。工業製品だけじゃない。
いろんな暮らしの笑顔と、いっしょに。

株式会社 GSIクレオス
Produce the Future

Weave a New Story

GSI Creos
https://www.gsi.co.jp

高品質 安心

非加熱再生原料を使ってみませんか？

無料サンプル作成キャンペーン受付中

マルヤスGPシリーズの再生原料は…

- ✔ 非加熱なので一切劣化なし
- ✔ 高密度で均一なペレット形状で混合性が高い
- ✔ 高品質な製品で使用が可能

株式会社マルヤス お問い合わせ ☎ 0897-47-6010 🌐 https://ehime-maruyasu.co.jp/

食品産業を支える 製品・技術

「食」は我々が生きていく上で必要不可欠で、「おいしさ」という面で生活を豊かにもしてくれる。食品産業は今後も必要とされ続ける産業だが、人手不足などが課題とされており、自動化・省人化技術の活用が求められている。我々の健康を守るため、衛生管理に寄与する製品・技術の開発も進む。

食料不足・フードロス改善 フードテック 自動化・省人化一推進

経済産業省の「2023年経済構造実態調査」製造業事業所調査、産業別統計表によると、日本の食品製造業の事業所数は中小および零細企業が97.6%を占める(2023年7月時点)。日本は労働人口の減少や高齢化が進んでおり、食品産業においても生産性の向上が必要とされている。しかし、食品製造業の労働生産性はほかの製造業と比べて低く、労働生産率もほかの製造業と比べて低い。

こうした中、GSIクレオスグループのセントラルオスグル(東京都江東区)はHACCPに沿った衛生管理に役立つ装置を提案している。同社は17年からNFC(福岡市博多区)の微生物蛍光画像測定機「バクテスターMP1」を販売してき

また、食料は人々の健康を左右するため、食品を扱う場面では厳しい衛生管理が求められる。21年6月1日に、食品衛生管理基準「HACCP」に沿った衛生管理が制度化された。それまでの衛生管理の多くは、最終製品が規定基準を満たしているかどうかを検査する。

また、食料は人々の健康を左右するため、食品を扱う場面では厳しい衛生管理が求められる。21年6月1日に、食品衛生管理基準「HACCP」に沿った衛生管理が制度化された。それまでの衛生管理の多くは、最終製品が規定基準を満たしているかどうかを検査する。

微生物、5分で測定 細胞を染色、画像認識

日本では培養法による微生物検査が普及している。培養法では菌を48時間培養し、できたコロニーの数を数えて菌量を測定する。一般的に、結果が出るまで時間がかかる。バクテスターは微生物の測定にかかる時間を大幅に短縮する。検体に専用の試薬を加えて菌の細胞を蛍光染色し、メンブレンフィルターで濾過、フィルターを同機にセットすると細菌・死菌(損傷菌)を一つから、画像認識によって5分で測定可能。パソコンで撮影画像を表示し、測定データを記録できる。

来春には性能を向上させた「バクテスターMP1」の発売を予定している。現行のバクテスターは24コマ撮影していたが、MP1は広範囲を一発で撮影するため、わずか5秒と現行機よりもさらに短い時間で測定できる。重量も約8.5kgから約1.5kgへと大幅に軽量化し、価格も下げて販売予定。コストを抑えて、微生物汚染原因の早期特定、汚染拡大の抑止、製品の自主回収リスクの回避などができる。



「バクテスターMP1」は微生物を5秒で測定。HACCPに沿った衛生管理に貢献するSIクレオス、セントラルオスグル提供

有力企業の製品・技術

三建設備工業
三建設備工業は除湿給気ユニット「エゴサ」を提案している。食品製造施設では虫やホコリの流入、結露やカビの発生、粉体の固着などを解消するため、適切に除湿した外気を対象室内に導入して陽圧管理することが重要である。しかしコストがかかるとの傾向にあり、同社はこの課題に応じた。

同製品は取り込んだ外気を冷却コイルにより冷却・除湿した冷気を予冷し、さらに外気の温熱を再加熱に利用する。そのためエネルギーゼロで再加熱でき、従来の冷却除湿・再加熱方式に比べて使用エネルギーを50%減らせる。同社は企画から設計・施工・メンテナンスまでサポートし、衛生環境・施設管理の向上や脱炭素社会の実現に貢献していく。

マルヤス
マルヤスの非加熱圧縮ペレット再生装置「GPシリーズ」は、食品包装用フィルム、圧縮、カットすることで、高密度で均一なペレット形状に再生できる。

溶解せずにペレット形状にできるため、樹脂自体の熱劣化がなく、黒点なども発生しない。再生ペレットはパーシブ原料と同等品質の再生原料としての使用が可能。

溶解再生で作られる再生原料は、製品の品質に問題が生じる可能性があり、食品業界では容器的規格外品やフィルムの端材などを廃棄する場合が多い。

同装置を導入することで、そうした廃棄ロスを低減し、コスト削減も図れる。

セントラル科学貿易
GSIクレオスグループのセントラル科学貿易は、食品や製造環境などに含まれる細菌数をわずか5秒で測定できる新型検査機器「バクテスターMP1」を来春に発売予定。国内外で販売していく。

細菌を蛍光染色してセンサーで計測する国際特許技術を用いた同機は、第18改正日本薬局方「蛍光染色による細菌数の迅速測定法」にも準拠している。軽量・コンパクトで、いつでもどこでも迅速測定と記録、HACCP管理を行え、従来の培養設備、待機時間、菌数換算が不要なため、衛生管理に掛かる時間とコストを大幅に削減できる。生菌・死菌(損傷菌)の測定のほか、真菌や菌種別の測定に対応した試薬も順次リリースしていく。

新たな食ビジネスを構築する

25.1.24

第35回 西日本 食品産業創造展 '25

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

会期 2025年 1月14日(水)~16日(金)
10:00~17:00 最終日は16:00まで

会場 マリンメッセ福岡 A館・B館

主催 日刊工業新聞社

共催 西日本食品産業創造展 開催委員会

14日・15日は商談中心のビジネスデー

出展募集中!
申込締切
2025年1月24日(金)まで

出展対象

- ① 外食・中食・給食産業機器ブロック
- ② 製菓・製パン機器・サービスブロック
- ③ 食肉・水産・農産加工機器ブロック
- ④ 衛生・品質管理・食品安全マネジメントブロック
- ⑤ サステナブル(食品ロス・3R)コーナー
- ⑥ 設備・機器・サービスブロック
- ⑦ 包装資材機器ブロック
- ⑧ 食品業界を支える輸送技術(鮮度保持)ブロック
- ⑨ 食品工場の自動化・省力化・デジタル化ブロック
- ⑩ 原材料・食材ブロック
- ⑪ 産学官金連携・団体PRコーナー
- ⑫ 第21回 西日本機能性食品開発研究会コーナー

出展料金

- ◎Aタイプ (1小間:開口297×奥行297×高さ270cm) **¥275,000(税込)**
- ◎特設小間 (1小間:開口198×奥行200×高さ270cm) **¥209,000(税込)**
◆西日本機能性食品開発研究会コーナー

日刊工業新聞社 イベント事業部(西部) 展示会事務局 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町1-1
TEL.092-271-5715(受付時間 平日9:30~17:30) E-mail: foodinfo@nikkan.tech

詳しくはコチラ! 西日本食品展

https://www.nikkanseibu-eve.com/food/

SANKEN ENVIRONMENTAL ENGINEERING

人と地球にActionを。

建物の未来を創造する。
地球の未来をつないでいく。
私たちは、持続可能な
新たな社会を支えてまいります。

三建設備工業