

## 株式会社 ティーフォース

## 未利用食品の有効活用のための 農水産物の瞬間乾燥粉砕システムの開発

野菜や果物の乾燥粉末を製造するためには、一般的には乾燥工程と粉砕工程に分けて処理する必要があり、乾燥に長時間を要するためにポリフェノール、カロテノイド等のフィトケミカルの熱劣化が起こり、野菜本来の機能性が損なわれます。

これに対して、瞬間乾燥粉砕では熱劣化のない野菜粉末が製造できることが明らかになり、独自の高速気流式乾燥粉砕機(ターボドライヤー)を自社開発し、2019年より販売開始しました。

ターボドライは熱履歴による成分劣化の少ない高機能性粉末食品が製造可能という特徴に加えて、設備がコンパクトでメンテナンス性に優れ、少量多品種生産に対応できるように設計しましたことで健康食品の製造、食品メーカーの製造合理化に有効な手段となるばかりでなく、食品ロスの低減対策、特に生産者側で発生する未利用農水産物の活用に極めて有用であると考えています。

未利用農水産物の有効利用のためには、単に装置販売に留まらず製造システム構築のための技術サポート、

粉末加工場のネットワーク化、粉末製品販売網の構築が必要不可欠であり、他社や地域と協力して取り組まなければならないので、現在、九州ベジパウダー(株)を中心としたターボドライネットワークを全国展開とすべく取り組みを広げているところです。



## 会社概要

代表取締役 坂田 康二

**本 社 所 在 地** 〒181-0002 東京都三鷹市牟礼4-20-19

業務内容 食品機械製造、技術コンサルタント

資 本 金 200万円

沿 革 創業 平成22年

主な販売・受注先 九州ベジパウダー(株)、栄新薬(株)、ユニカ食品(株)

従業員数 正社員:1名 平均年齢:67歳

## 連絡先

	担	当	者	坂田 康二
	U	R	L	https://t-fourth.com
	Е-	m a	i l	kjsakata@t-fourth.com
	TEI	/ [	. A Y	0422 26 5388 / 0422 44 8040