

## 冷凍食材還元化装置「グリーンナイザー200S」

概要・品質・性能

生鮮食材の鮮度維持、冷凍食材のマイナス温度帯解凍を目的とした物性還元化装置。

食材にマイナス電位（電圧）を負荷して酸化を抑制する。既存の冷蔵庫、保冷庫に簡単に取り付けて設置が可能。

生鮮食品は3倍～10倍程度の鮮度が維持できる。また、食材の氷結点が下がるため、 $-5^{\circ}\text{C}$ ～ $-3^{\circ}\text{C}$ で解凍及び鮮度維持が可能。また、解凍時に細胞破壊が起きず、ドロップが出ず、肉類やアルコール類においては熟成効果もある。



用途

- (1) 食品業界：冷凍冷蔵庫への設置、食品加工水タンクへの設置、加工用ポイラー水への設置
- (2) 環境機器業界：穀物保存倉庫への設置、大型空気浄化機器への設置、工場用水処理機への設置
- (3) 金属業界：金属加工物・配管加工物への設置

技術移転

- (1) 形態 部品・製品の供給、特許実施権供与
- (2) 相手先 食品業界に参入している機械メーカー（食品業界を熟知し、新規市場開拓を展望している企業等）
- (3) 地域 国内・海外いずれでもよい

実用化・情報

[試作・実験] 完了  
 [製造・販売実績] 有り  
 [技術情報の提供] 技術資料、パンフレット、特許公報等、サンプル  
 [情報提供者] (株)グリーンナイザー  
 [連絡先] (財)りそな中小企業振興財団 事務局  
 TEL.03-3444-9541 FAX.03-3444-9546

特許等

出願人：原 武志  
 出願番号：特願2002-173390  
 出願日：平成14年5月13日  
 公開番号：特願特開2003-325101  
 出願日：平成15年11月18日