

(株)スモールアイランド

は開放特許WEB説明会で説明します

No.	技術シーズ	特許番号	内容
1	オイルレスオイルフライヤー	—	・既存のフライヤーの隅に設置する小型の低温フライ調理補助機器。 ・酸化の原因となる水分を分離し、油の寿命が平均30%長持ち。 ・油の使用量を40～最大70%削減し、廃油も大幅に減少。 ・衣の油吸収量も最大約50%削減 ・油と食材を劇的に変える水溶性ミネラル「Mr.シェフ」を添加することで、最強の併用効果を発揮。 ・適用例：飲食店、スーパーの総菜部門、野外イベントなど。
2	イオン化ミネラル (ミスターシェフ)	—	・人体の消化吸收メカニズムを応用した独自の特殊発酵技術により、多種多様な金属やミネラルを0.1～0.3ナノメートルの「完全な水溶液」に変換。 ・極小化されたイオンが、対象物（食品、動植物、工業素材）の細胞や分子の隙間に直接入り込み、強力な保水、酸化還元、架橋結合を引き起こし、物質が本来持つ機能を極限まで引き出すことができる。 ・適用例：食品・外食産業、農業・一次産業、工業・新素材など。
3	小麦ふすまの独自加工技術 ～技術的課題の解決と新素材の 開発～	—	・従来小麦ふすまの欠点を独自の「焙煎微粉碎技術」で克服した、美味しい低糖質・高機能素材。 ・小麦ふすま（表皮）は糖質が低く、食物繊維やミネラルが豊富であるが、繊維が硬く粗いうえ、特有の臭みやえぐみがあり、パン生地などへ多量に配合することが困難。 →独自の「微粉碎」技術と「熱処理」を施す加工手法により、不快な雑味や臭いを低減し、柔らかく香ばしい食感を実現し、パン生地に20～30%という高い割合で配合できることにより、一般的な食パンと比較して糖質を約27～56%カットしつつ、食物繊維を約2.3～3倍に高めることに成功。 - 機能性表示食品登録。血糖作用及び整腸作用。 ・適用例：パン製造、健康志向の外食メニュー開発など。
4	自社の廃プラスチックをエネルギー（油）に変える、コンパクトな油化還元装置	—	・「自らのゴミを自らで処理する」という理念のもと開発された、大型プラント不要のコンパクトな油化還元装置。 ・破碎したプラスチックを熱で溶解し、熱分解槽で高温分解して気化させたのち、冷却して液化（油化）することができる。投入材料の種類や量に合わせて、分解する温度や速度を緻密かつ任意に制御可能で、加熱効率が非常に良く、少ない電力で運転が可能で、排気ガスも出ない。廃棄プラスチックと同等量の油に変換できる。 ・適用例：プラスチック排出事業者、リサイクル事業者など。
5	超低温連続式トンネル冷凍機	—	・-100℃の超低温冷凍が、食品本来の品質と価値を守る。 ・従来の急速冷凍機よりもさらに低温域で冷凍を行うことで、食品内部の氷結晶生成を抑制し、細胞破壊を低減できる。 ・解凍後の品質低下を抑え、食品本来の美味しさの維持に貢献。 ・導入メリットとしては、解凍後の品質向上、商品力向上、廃棄ロス削減、省スペース導入、超低温対応による新たな商品開発など。 ・用途：水産分野、畜産分野、農産分野、食品製造分野

※掲載の技術は開放特許ではありません