

粘着性食品の付着抑制

特許第7029730号

原料ロス対策

剥離性・離型性向上
メンテナンス性の向上に

マイクロディンプル処理®で形成される凹凸によって、粘着性食品の付着抑制が可能です。

マイクロディンプル処理®では、粉体の付着抑制やフィルムの滑り性向上はもちろん、ハンバーグのタネや餃子の皮、パン生地などの粘着性食品の付着抑制も可能です。ニーダーなどの装置内面やブレンダーなどに処理をすることによって、食品ロス対策ができます。メンテナンス回数を減らすことができ、人手不足や洗浄時間の短縮にも効果を発揮します。麺帯ローラーやお菓子の生地の金型などに処理をすることによって生地の剥離性や離型性が向上するなど、食品分野の様々な場面で活躍しています。

ハンバーグのタネ 付着実験結果

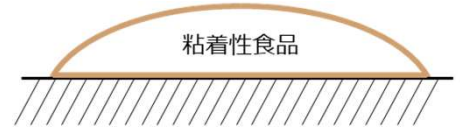
SUS304製市販ボールでハンバーグのタネを捏ねた後の画像



未処理面

MD処理面

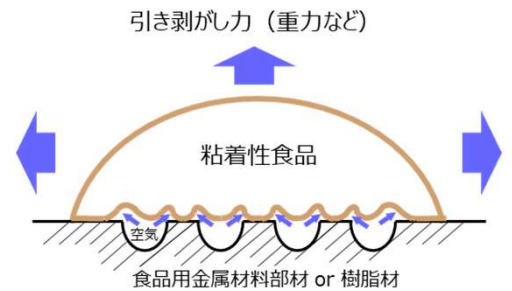
mechanism



平面(鏡面)に粘着性食品が付着すると接触面積が広く、大きな引き剥がし力が必要です。



ディンプル面に粘着性食品が付着すると、空間部分が空気溜りになるので平面と比べ接触面が少なく、付着力も小さくなります。



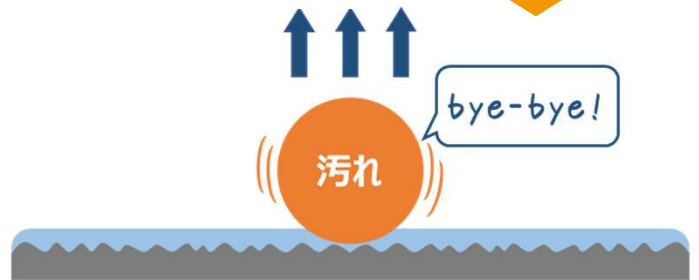
粘着性食品を引き剥がそうと粘性食品に外力を加えると、ディンプルの縁部から粘着性食品が持ち上がり空間が形成されます。その空間に空気が入り込み持ち上がった部分が引き剥がれるきっかけとなります。

形成されたマイクロディンプルで洗浄性が向上 付着しにくく洗やすい

さらに！



未処理のままだと
基材と汚れの間にうまく洗浄水が浸透せず
汚れを取るのに一苦労



MD処理で洗浄水をコントロール
水がマイクロディンプルと汚れの間に入り込んで
汚れを浮きやすくします



Surf
Technology

〒252-0331 神奈川県相模原市南区大野台4-1-83
TEL 042-707-0618 FAX 042-707-0779