

食・未来創造 VISION

株式会社 品川工業所



トリプルマスター（新型造粒機）



トリプルマスターの翼部分

菓子製造機・食品加工機を主軸に理化学機械を加えた分野で、開発・製造・販売の一貫した事業展開をしている創業100周年を迎えた老舗。この間蓄積した「混合」「攪拌」「濃縮」のノウハウを武器に、発想転換のアイデア製品を世に出し続ける提案型企業。

付着性の高い新薬に対応

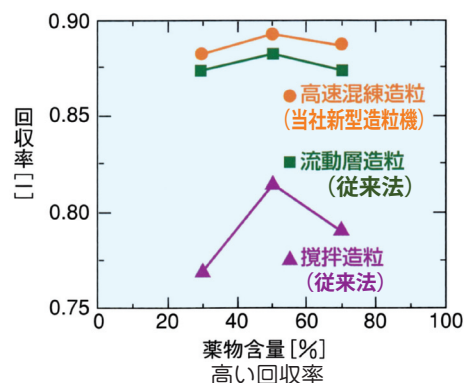
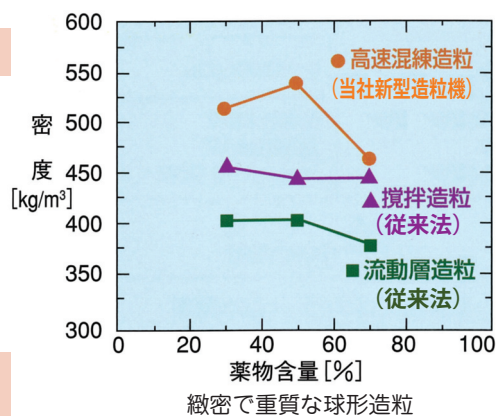
医薬品工業において開発される新薬は、水に難溶性を示しきわめて付着性が強い。

トリプルマスターは、材料が装置に付着することを大幅に軽減し、材料の混練・解砕効果を自由に調整でき、密度や溶出速度の調整を可能とした新型造粒機。

課題を解決したトップドライブ方式と3軸独立駆動

従来のボトムドライブ方式による下からの攪拌造粒でなくトップドライブ方式を採用した混練造粒方式のため、混練造粒中に生じるデッドゾーンを大幅に縮小した。

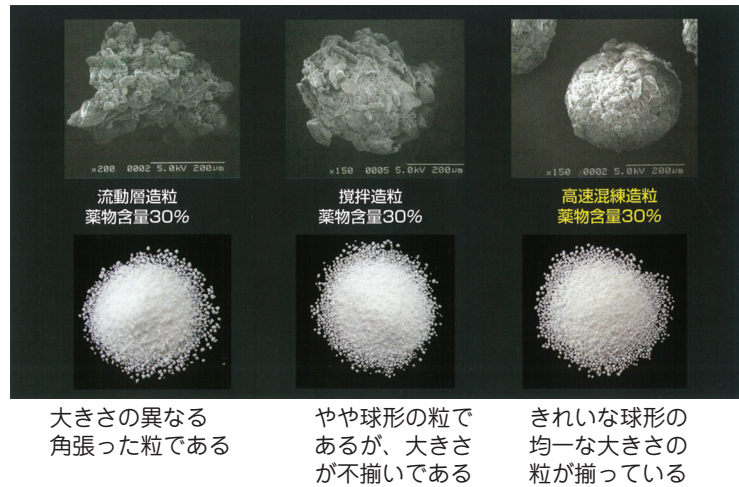
混練、解砕翼、公転の駆動を3軸独立駆動したため、無限の攪拌軌跡が得られた。



開発のキッカケ

当社の餅つき機の性能から判断して、水難溶性の付着性が強い新薬の造粒装置にこの技術の水平展開が可能ではないかと、大阪府立大学から話が持ち込まれた。餅つき機以外にも混合攪拌機なども製作していた経験から、造粒に不可欠の混合・混練・分散といった機能をベースに開発を進めた。その結果、混練しつつ解砕するという他に類がないユニークな造粒機が完成し、結果的に球形度にも優れていることが実証されている。この装置は今後の当社主力製品となる可能性を秘めている。

造粒物の粒形比較（電子顕微鏡 x150～200）



新しい夢技術【食品の新鮮さをそのまま保つ殺菌技術】

当社は株式会社リキッドガス、九州大学との共同開発で、瞬間湿熱殺菌法を開発した。これは飽和水蒸気をきわめて短時間食品表面に接触させて、殺菌する方式。レタスなど野菜のしゃきしゃき感、果物などの風味を損なうことなく保つ。薬品を全く使わず、飽和水蒸気の中を食品が自由落下する約0.6秒間で殺菌する。

将来の夢

品川工業所は創業以来100年を越え、その製品は長く産業界に受け入れられている。創業当初から現在まで続く餅つき機などの製菓機械、戦後開発された混合攪拌機や真空技術や加熱・冷却技術を駆使した各種食品加工機械などその守備範囲は多岐にわたる。これからも培ってきた経験やノウハウを活かし、その時代が求める機械・装置を提供し続けたい。

株式会社 品川工業所



代表取締役 品川 士郎

〒636-0311
奈良県磯城郡田原本町八尾508
TEL ■ 0744-32-4055 (代)
FAX ■ 0744-33-3480
URL ■ <http://www.qqqshinagawa.co.jp/>