



MICRO FOODS JAPAN CO.,LTD.

マイクロフーズジャパン株式会社

PROFILE

食品、食品添加物、医薬品添加物、医薬部外品原料の受託微粉碎

Trust pulverizing (food, food additives, pharmaceutical additives and quasi-pharmaceutical raw materials)

食品の受託乾燥、殺菌、微粉碎、造粒、打錠、充填、セットアップ

Trust processing (drying, sterilization, pulverizing, granulation making tablet, filling and packing)

健康食品の販売業務

Production and sale of the health food

微粉碎システムの設計製作

Design production of the pulverizing

マイクロフーズジャパン株式会社は、乾燥・殺菌・粉碎・造粒・打錠・充填セットアップまでの一貫した受託加工メーカーです。
真空マイクロ波乾燥、短時間蒸気殺菌、低温粉碎、100%打錠から最終製品まで、品質劣化を最小限に抑える加工技術をご提案いたします。

Quality system 品質へのこだわり

自社開発した低温粉碎機は品温を安定させた粉碎を可能にした事により、食品に限らず、食品添加物、医薬品添加物、医薬部外品原料等の厳しい品質にも対応可能です。
様々なご要望にお応えするために、独自の粉碎システムの開発や100%打錠の技術向上などの取り組みを行っております。

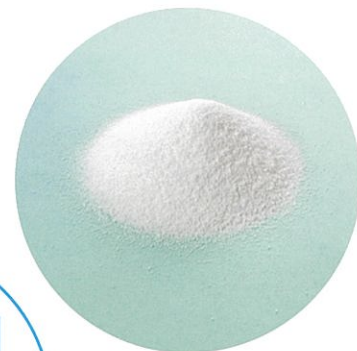
低温粉碎

当社独自の粉碎システム
品温16℃以下で粉碎

- 厳しい品質基準への対応
- 困難な製品への可能性

油脂 糖質 色変

熱で変性してしまう
熱で溶けてしまう
熱で色変化してしまう

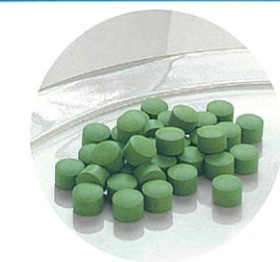


100% 打錠

賦形剤を使用せず、
タブレットを製造

- 原料100%の製品対応
- 有機JAS製品対応

一貫した
製造設備と、
高いノウハウで
100%打錠の可能性
を広げます…



粒度 コントロール

精度の高い粒子コントロール
及び造粒技術

- 当社独自の粉碎方法でご希望の粒子に粉碎
- 造粒機による目的に合わせた顆粒の作成

比重コントロール
流動性、打錠性の向上
粉末飛散防止

OEM system 一貫した自社製造ラインで新たなニーズへ対応

製品の目的・用途に合わせ、一貫した工程及び必要な工程のみの受託加工を選択して頂けます。加工工程は全て社内で品質と安全への徹底した管理の下で行われております。



■真空マイクロ波乾燥機



■気流式殺菌機



■気流式粉碎機 (特許取得済)



■攪拌造粒機



■ロータリー式打錠機



■ボトル充填機



■三方充填機

Safety system 全行程へ対応する安全管理

安全を守り、信頼にお応えするために製造工程の各所に検査を実施する安全システムを構築、品質管理の徹底を図っております。



菌検査

一般生菌数
大腸菌群数
耐熱生菌数

検査工程

原料受入・粗粉碎・殺菌・微粉碎・分級工程後
検査機器及び方法
クリーンベンチ(クラス100)
一般生菌数(SPC法)
大腸菌群数(X-GAL法)(BGLB法)(EMB法)
耐熱生菌数(SPC法)

粒度分布検査

検査工程

微粉碎前後・分級工程後
検査機器
レーザー式粒度分析装置
セイシン企業(LMS-30
LMS-2000e)

糖度・PH検査

検査工程

原料受入・粗粉碎・殺菌・微粉碎
・分級工程後
検査機器
糖度計 島津製作所(AMI-1)
PH計 東和電波工業(HM-30G)

金属異物検査

検査工程

微粉碎工程又は分級工程後
検査機器
金属探知機
アンリツ産業システム(KD8026AW)

水分含有量検査

検査工程

原料受入・粗粉碎・殺菌・微粉碎
・分級工程後
検査機器及び方法
常圧加熱乾燥法
水分計 島津製作所(EB-340MOC)

微粉碎機洗浄後検査

検査工程

微粉碎機使用前(アルカリ洗浄後)
検査機器
ATP測定機
ニッスイ(ルシフェライトLF100)

色差度合検査

検査工程

原料受入・殺菌・微粉碎・分級工程後
検査機器
測色色差計
日本電色工業(ZE-2000)

安定性試験

検査工程

打錠工程又は最終製品
検査機器
崩壊試験器 富山産業(NT-20HS)
摩損度試験器 富山産業(TFT-120)
加速試験器 いすゞ製作所(HPAD-120-25)
錠剤外観検査機 SANBOO INSPECTOR(SBT-1000)



今、安全性で期待される
有機加工食品の認定工場。

お客様からの信頼性や安全性が、
求められている近年。製造者としての
厳しい環境基準づくりへ取り組み
続けております。



(株)山和エンジニアリング



ISO9001:2008 認証取得
FSSC22000 認証取得
粉体事業部 南工場
(株)山和エンジニアリング



会社名 マイクロフーズジャパン株式会社
所在地 〒370-0871 群馬県高崎市上豊岡町577番地4
TEL.027-360-4222
FAX.027-344-1502
URL <http://www.microfoods-japan.com>
E-mail pure-nature@microfoods-japan.com

会社概要

設立年月日 昭和63年4月2日
資本金 1,000万円
代表者 代表取締役 山中 隆稔
事業内容 1.乾燥食品の受託殺菌加工
2.乾燥食品の受託微粉碎加工
3.粉末、粒状健康食品開発製造
4.健康食品の販売業務
5.微粉碎システムの設計制作
6.上記事業に付随する業務
取引銀行 群馬銀行 豊岡支店
高崎信用金庫 豊岡支店
関連会社 株式会社 山和エンジニアリング

受託加工案内

● 乾燥：真空マイクロ波乾燥機



● 殺菌：気流式殺菌機 (3秒)



● 充填：充填機 (スティック/三方ボトル/オーガ式)



● 粉碎：気流式粉碎機 (16℃以下)



● 打錠：ロータリー式打錠機



● 造粒：攪拌造粒機



気流式過熱蒸気殺菌



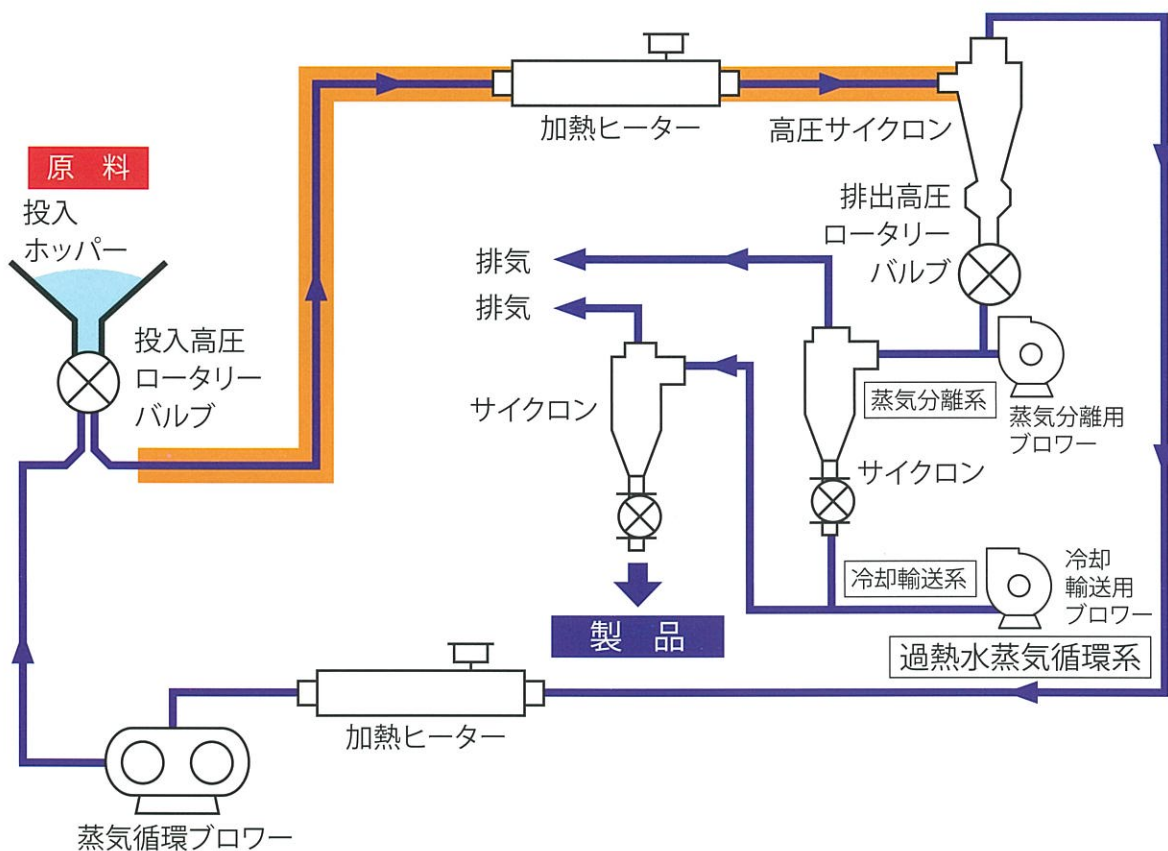
特長

- ・短時間殺菌

3~4秒の高温過熱殺菌 (区間)

→原料が持つ有効成分の損失や酸化などの品質劣化を最小限に抑え、殺菌することが可能。

- ・製品の回収・充填は、全てクリーンルーム内にて作業実施しています。



加工実績/穀類・乾燥野菜・茶葉類・青汁原料・機能性食品



低温粉碎



旋回気流粉碎機

コンプレッサーの圧縮エアーを使わずに、1cm～2cm程度の原料を瞬時に10ミクロン程度の微粉末に粉碎可能です。

品温16℃以下で微粉碎いたします。

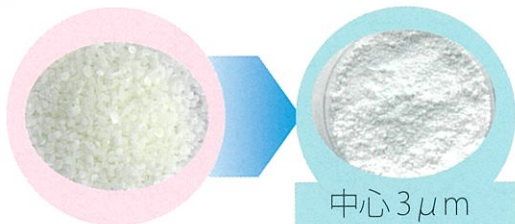
Q: 粉碎できなくて困っていませんか？

A: 弊社低温粉碎機が問題を解決致します！

油脂

熱で変性してしまう

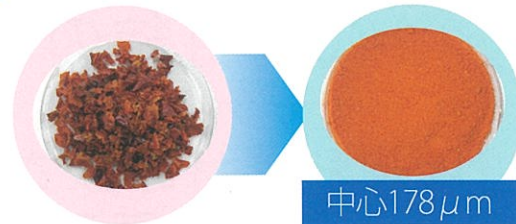
植物ステロール



糖質

熱で溶けてしまう

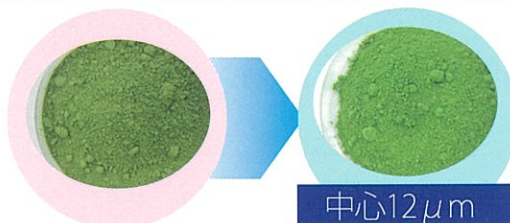
レッドベル (赤ピーマン)



色変

熱で色変化してしまう

桑



糖質・油脂の多い物、粉碎でお困りの方
お気軽にご相談下さい。

粒度コントロール

粉末の扱いに困っていませんか？

■ 粉 碎



自社で開発した独自の粉碎方法で、粗い粉末から細かい粉末まで、ご希望に応じた粒子に粉碎致します。

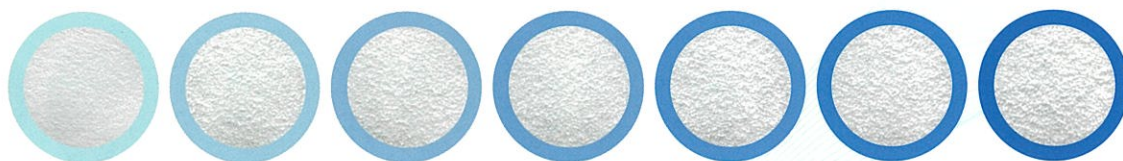
■ 造 粒



攪拌造粒・押し出し造粒にて、目的に合わせた粒子・顆粒を作成いたします。

粒度コントロール利用例

- 流動性の向上
- 比重コントロール
- 打錠性の向上
- 粉末飛散防止



100%打錠

賦形剤、添加物等を一切使用せず、原料だけで形成する100%打錠技術

粉砕



打錠



一貫した製造設備と、高いノウハウで
100%打錠の可能性を広げます…

- 本当は御社素材のみで打錠したいのに、形成できない理由で、仕方なく賦形剤又は他素材を添加している方
- 添加したい素材の量を減らしてしまっている方
- 有機JASの錠剤を製品化したい方

一度ご相談下さい



充填・セットアップ

充填機

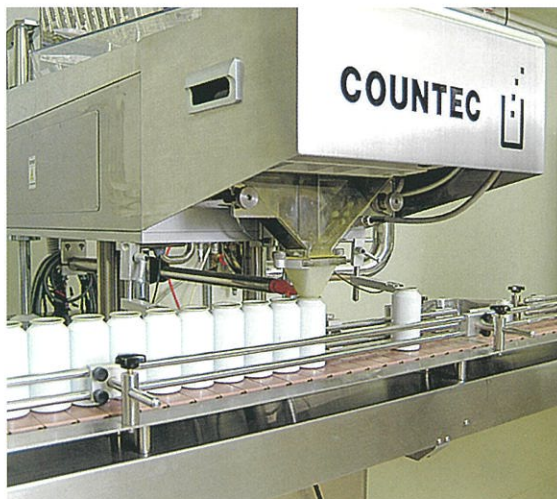
● スティック充填機



● 錠剤三方充填機



● ボトル充填機



● オーガ式充填機



セットアップ

充填素材・包装形態例

ビン



プラボトル



チャック式スタンド袋



三方シール



アルミスティック袋





信 頼 の も と に
安 全 と 安 心 の 製 品 づ く り を 目 指 し て 。



マイクロフーズジャパン株式会社

〒370-0871 群馬県高崎市上豊岡町577番地4 TEL.027-360-4222 FAX.027-344-1502

URL <http://www.microfoods-japan.com> E-mail pure-nature@microfoods-japan.com