

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。

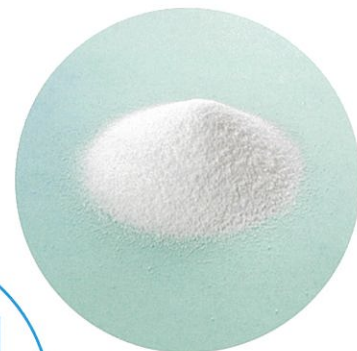
低温粉碎

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