

## ～食品添加物を用いた保冷剤の開発～

## 【事業内容】

- ◇食品加工過程で利用する食品添加物に着目し、ドライアイスの代替となる食品添加物由来の保冷剤を開発した。
- ◇特殊な冷蔵設備がなくても凍結可能な保冷剤であり、多様な用途、需要が期待される。

## 【特 色】

## [ドライアイスとの比較]

- ◇CO<sub>2</sub>を発生させないため、環境にやさしい製品である。
- ◇取扱時に低温火傷等の危険が少ない。
- ◇過冷却になることがなく、適正な設定温度で長時間保冷可能である。
- ◇ドライアイスは、昇華してなくなってしまうが、何度でも使用可能である。

## [従来の保冷剤との比較]

- ◇従来の保冷剤の主成分が化学薬品であるのに対して、食品添加物で製造されているため、安全性が高い。
- ◇家庭用冷蔵庫でも凍結可能なため、特殊な設備がなくても、利用が可能である。
- ◇従来品の保冷時間の1.5倍程度長い時間保冷を行うことが可能である。



長時間低温保冷剤  
「アイスプリズム」



ハードタイプ保冷剤



某航空会社  
リカーカート  
導入実験

所在地	鴻巣市糠田2858		
電話	048-596-5235	FAX	048-596-5230
URL	<a href="http://www.konnyaku-ya.co.jp">http://www.konnyaku-ya.co.jp</a>		