

手作りのおいしさを届けます



ニッセークラフトラインのメイン技術

この技術の組み合わせにより、新規性を有した魅力ある飲料を開発製造することができます。

高い溶解技術

溶解性に優れた溶解ミキサーを採用。タンパク質20%での高濃度溶解や粘度のあるトマトピューレなどの溶解が可能です。

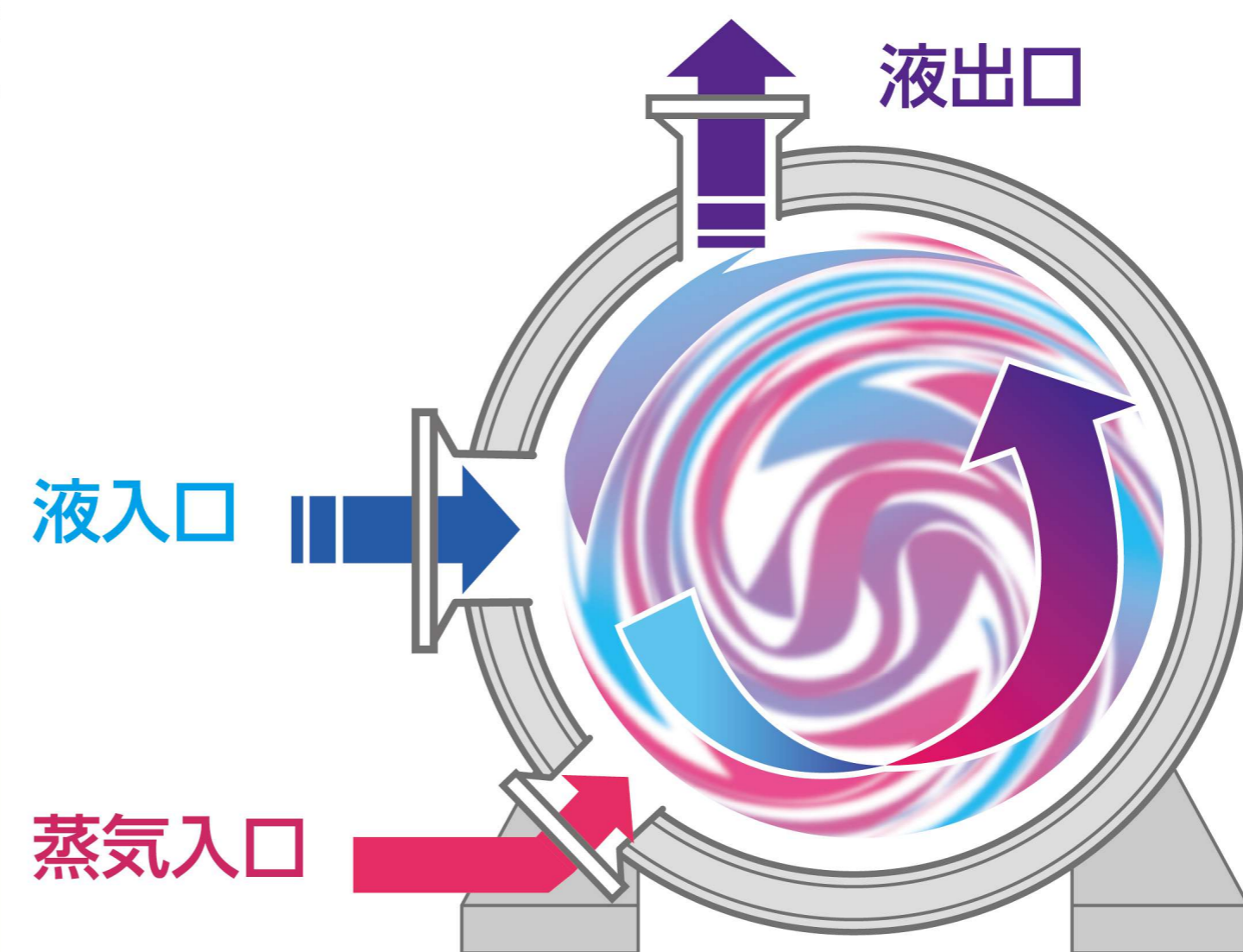


美味しく仕上げる殺菌技術

熱伝達に優れた直接殺菌機を採用し、直接蒸気を液に吹き込むことで瞬間殺菌が可能です。(最大150°C)

液の冷却時に、液中の水分を減圧吸収することで、臭気を除去することが可能です。

- 例)
- タンパク質の後味の苦み
 - コラーゲンの臭み
 - 豆乳の大豆臭



高粘度液の製造技術

攪拌に優れた調合タンク。
最高粘度1500mPaまで対応可能な攪拌機を採用。
スープや食事代替飲料などの高粘度液の製造が可能です。

