

基本情報

企業名	株式会社テクニカン	
技術・製品	<p>製品 エチルアルコールを冷媒とする液冷式の急速冷凍装置:凍眠</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 一般的な、冷媒に冷やした空気を用いる空冷式に比べ約20倍の凍結速度により、生成する氷の結晶を3μ程度(通常は20~30μ)に抑える。これにより、ドリップが無く品質劣化が起こらないため生鮮に近い状態で提供可能(生鮮葉物野菜など一部の食材を除く)。 ◇ 同じく凍結速度が速い窒素ガス凍結方式に比べ、運転コストは約1/5~1/10にまで抑制(空冷式と同程度) ◇ 同程度の能力を保有するトンネルフリーザーに比べ、必要な面積は1/6以下とであるため、工場内スペース等を有効活用することが可能。 	
導入によって期待される効果	出荷できる地域や時期が限られた食材を扱うもの、あるいは市場の拡大に伴い食品の取扱量が増加しているもの等については、長期保存や出荷管理が可能となる。さらに、運転コストを抑制することが期待される。	

調査概要

対象国・地域	ベトナム・ラムドン省、メコン川流域、バクザン省、ゲアン省	
スキーム・公示年度	JICA「案件化調査」/2015年度	
事業名称	ベトナム国液冷式の急速冷凍装置による農産物の高付加価値化と食品産業育成に関する案件化調査	
共同提案者	三井共同建設コンサルタント(株)(外部人材)	
背景	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 農産物の近代化を進める一方で、今後の国内消費や輸出の拡大が期待できる農産物・水産物の多いベトナムでは、ビジネスチャンスが広がっていると考えた。 	
調査概要	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 科学技術省(MOST)、農業農村開発省(MARD)、商工省(MOIT)及び地方政府、食品加工会社や小売店、卸売業者等の民間企業に対する説明 ▶ ベトナム政府関係者4名の本邦受入 ▶ 現地仕様小型機によるデモンストレーションの実施 ▶ 普及・実証事業、ビジネス展開計画の立案 	
調査結果	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 科学技術副大臣からの関心レターを受領したり、連携を検討して欲しい現地企業を紹介されたりと、反響は大きく、好感触を得た。 	