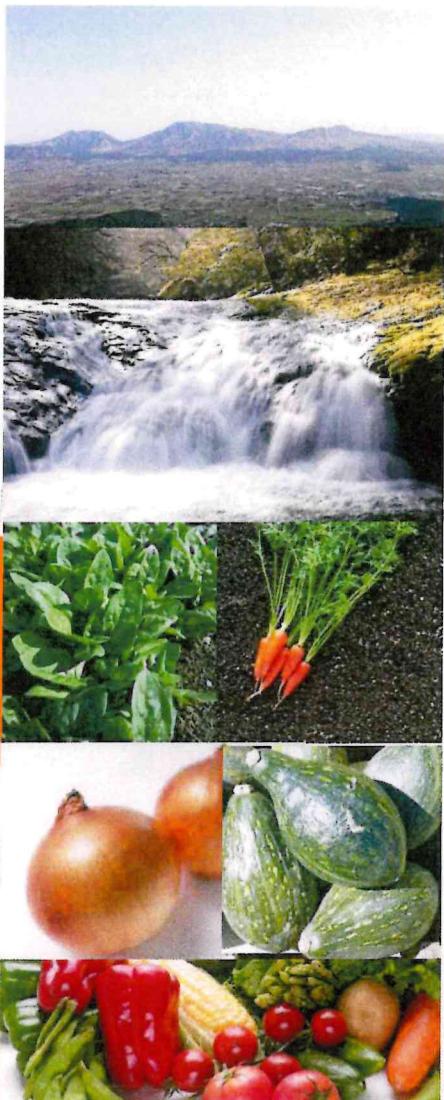




九州ベジパウダーの 野菜パウダー



- 九州産の新鮮で安全な野菜を原料としています。
- 新技術（ターボドライ製法）で野菜や果物を劣化させず、機能性成分を多く含みます。
- どのような原料もパウダー化を可能にする粉末化技術を保有し、皆様のご要望にお応えいたします。



超ベジ

ペットベジタブル

スポーツベジタブル



会社概要

- ▶ 会社名称 九州ベジパウダー株式会社 (設立 平成25年9月)
- ▶ 所在地 阿蘇郡西原村布田1032番地1
- ▶ TEL 096-288-6791 FAX 096-288-6792
- ▶ <http://www.vegepowder.co.jp>
- ▶ 代表取締役 坂田 康二
- ▶ 資本金 61 百万円

私たちの活動

- ▶ 九州産野菜の高付加価値化による地域貢献
 - ・外観・サイズなどで規格外とされる野菜の有効活用
 - ・野菜加工工場で発生する規格外製品の有効利用
 - ・余剰農産物の高付加価値化
- ▶ 熊本を中心とする九州の農業の発展に寄与
 - ・耕作放棄地の活用
 - ・地域特産物の粉末化による収益改善
 - ・粉末化工場の立地と将来的な拡大集積による農業の発展
- ▶ 高機能性野菜粉末の普及
 - ・本当に健康に寄与する野菜粉末の提供

製造技術と品質の差別化（1）

- ターボドライ製法による野菜の機能成分の保持

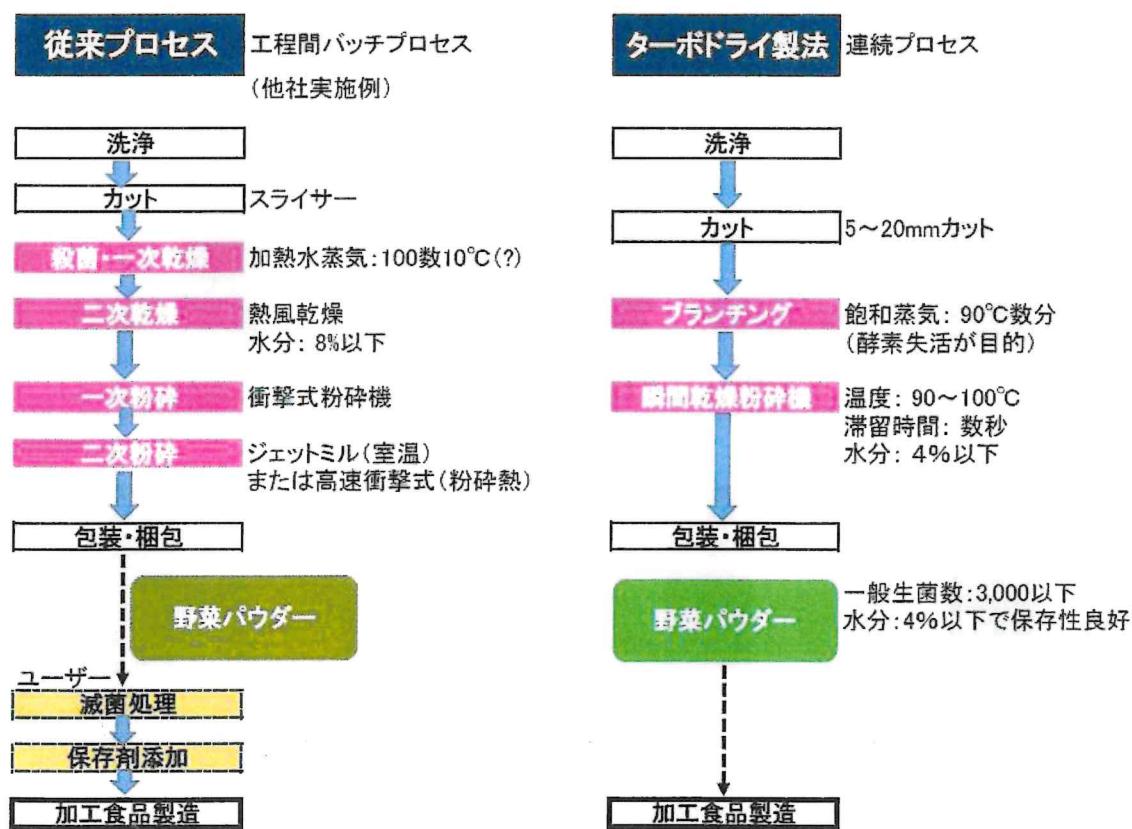
ターボドライ製法は、わずか数秒で乾燥と粉碎を同時処理するので、生野菜がいわゆる乾燥焼けを起こさず、色鮮やかなパウダーを製造することができます。

また、パウダーの含有水分が4%以下ですので、保存性が非常に良いパウダーです。

パウダーにすると…

製造工程(熱&時間)で有効成分が酸化して激減する！

参考) 別紙「野菜パウダーの機能性成分量の比較（乾燥法の違い）」参照



製造技術と品質の差別化（2）

▶ ターボドライ製法は機能性成分含有量が高い！

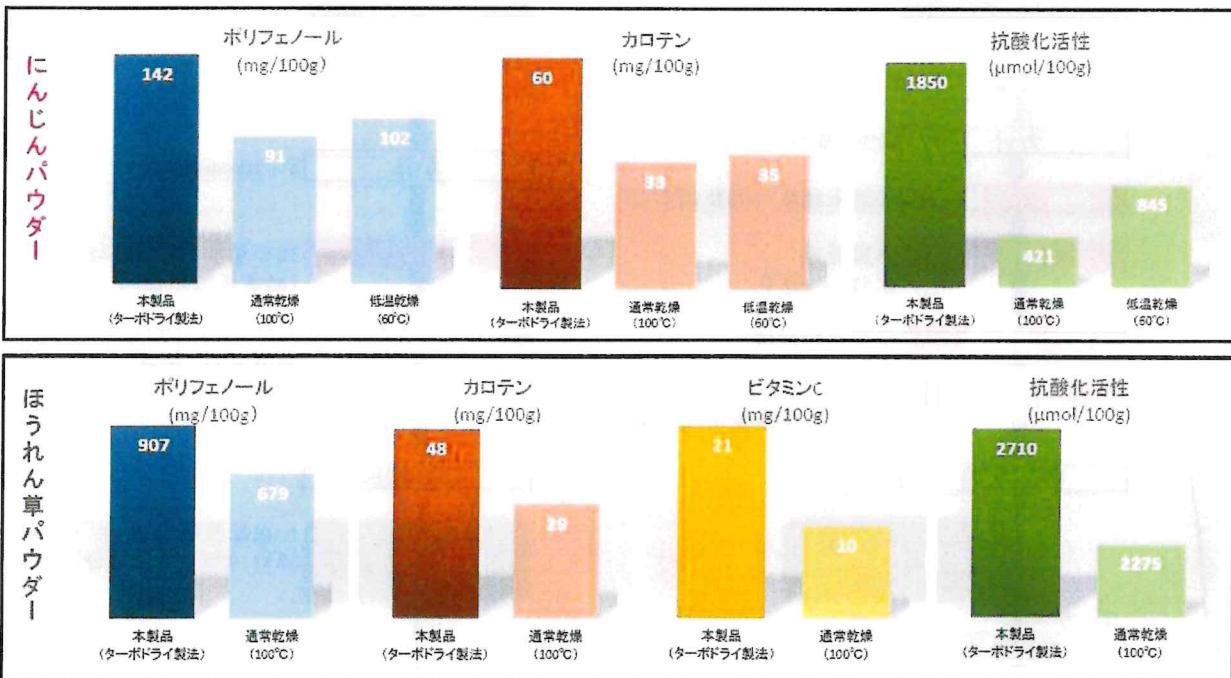
野菜に含まれる、ポリフェノールやカロテノイドは体内の活性酸素を消去する効力があり（抗酸化活性）、それらは含有濃度が高いほどその効果が高いといわれています。

ターボドライ製法では熱がかかる時間が極短時間なので、ポリフェノール、カロテノイド、ビタミンが壊れにくく、高濃度に凝縮されます。

野菜パウダーの機能性成分含有量の比較(乾燥方法の違い)

九州ベジパウダー株式会社

- 本製品の製造方法(ターボドライ製法)と通常乾燥法で製造した野菜パウダーの機能性成分の含有量を調査しました。
- 弊社製の野菜パウダー(ターボドライ製法)は、熱履歴が非常に少ないため、通常乾燥パウダーに比べて機能性成分の含有量が大幅に高いことが特徴です。



備考) 原料の産地: 熊本県産にんじん、宮崎県産ほうれん草
製造: 九州ベジパウダー株式会社
機能性成分分析機関: 熊本県産業技術センター



野菜パウダーの利用

► いつでもどこでも、手軽に野菜不足を補うことができます。

野菜を摂取するには調理が必要ですが、野菜パウダーであれば手軽に摂取することができ、また様々な調理に応用できます。

●飲み物に加える。 ●調味料に加える

●野菜嫌いのお子様に美味しく食べさせる。

●野菜が必要なスポーツマン。

●美容が気になる女性。

●硬い野菜が食べられない高齢者。



にんじんパン
(小麦粉250g+パウダー10g)



ほうれん草パン
(小麦粉250g+パウダー5g)



ほうれん草とかぼちゃのホットケーキ



かぼちゃ、ほうれん草、たまねぎのスープ



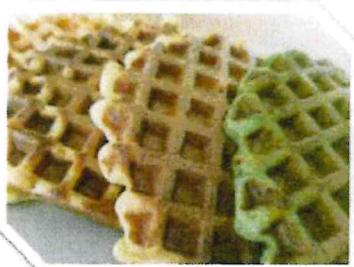
オリーブオイル+にんじん
パンに付けたり、野菜のドレッシングとしても使えます



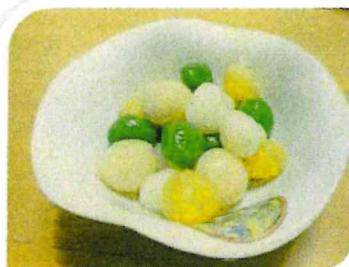
**野菜パウダー
のある生活**
九州ベジパウダー（株）は、
◆ 野菜摂取量が不足している方
◆ アスリート、スポーツマン
◆ 野菜嫌いなお子様
を応援します。



かぼちゃとほうれん草のマヨネーズ
野菜が美味しく食べられます



ワッフル



カラフルな白玉団子



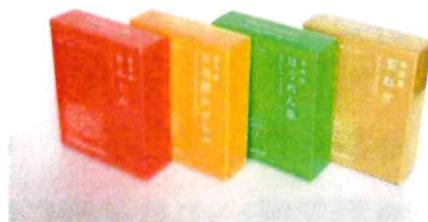
ほうれん草、かぼちゃ、たまねぎのおにぎり
きれいなおにぎりにすると子供たちが大喜びで食べます



商品パッケージ



100g アルミチャック
(希望小売価格：オープン価格)



2g スティック 15包入
(希望小売価格：オープン価格)



業務用 1kg



業務用 5kg



10g アルミチャック 10包入
(希望小売価格：オープン価格)



超ベジ グリーン
150g



超ベジ プレミアレッド
150g



ペットベジタブル 20g



スポーツベジタブル
100g



スポーツベジタブル
1kg



ペットベジタブル 100gボトル

最新鋭ターボドライ®システム(TDS)

(特許取得済)

生の野菜や果物をわずか数秒で、乾燥と粉碎を同時に行うスーパー技術ユニット

特徴

① 小型省スペース

設置面積: 約2.5m x 約3.5m
高さ: 約2.5m

② 高性能

処理能力: 原料ベースで
平均 20 kg/h 以上

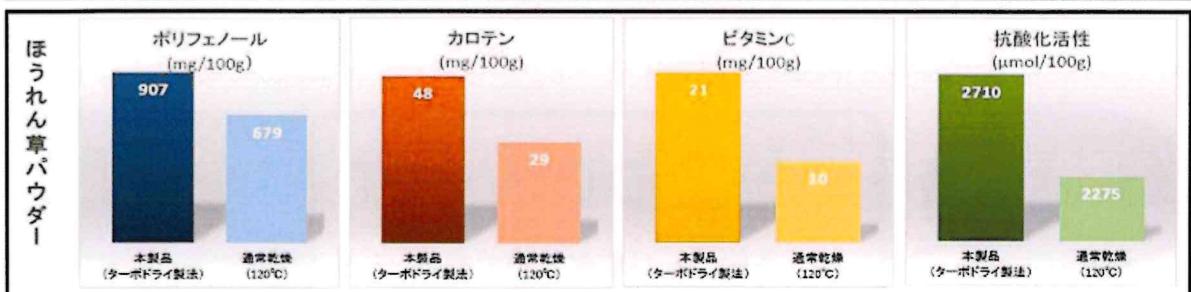
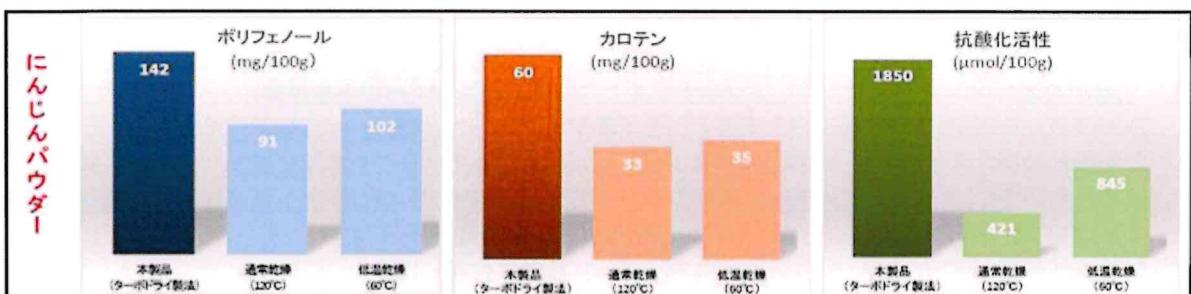
③ 操作性良好



色鮮やかで風味豊かなパウダーが出来上がります。賞味期限は2年以上。機能性成分も豊富に残存。

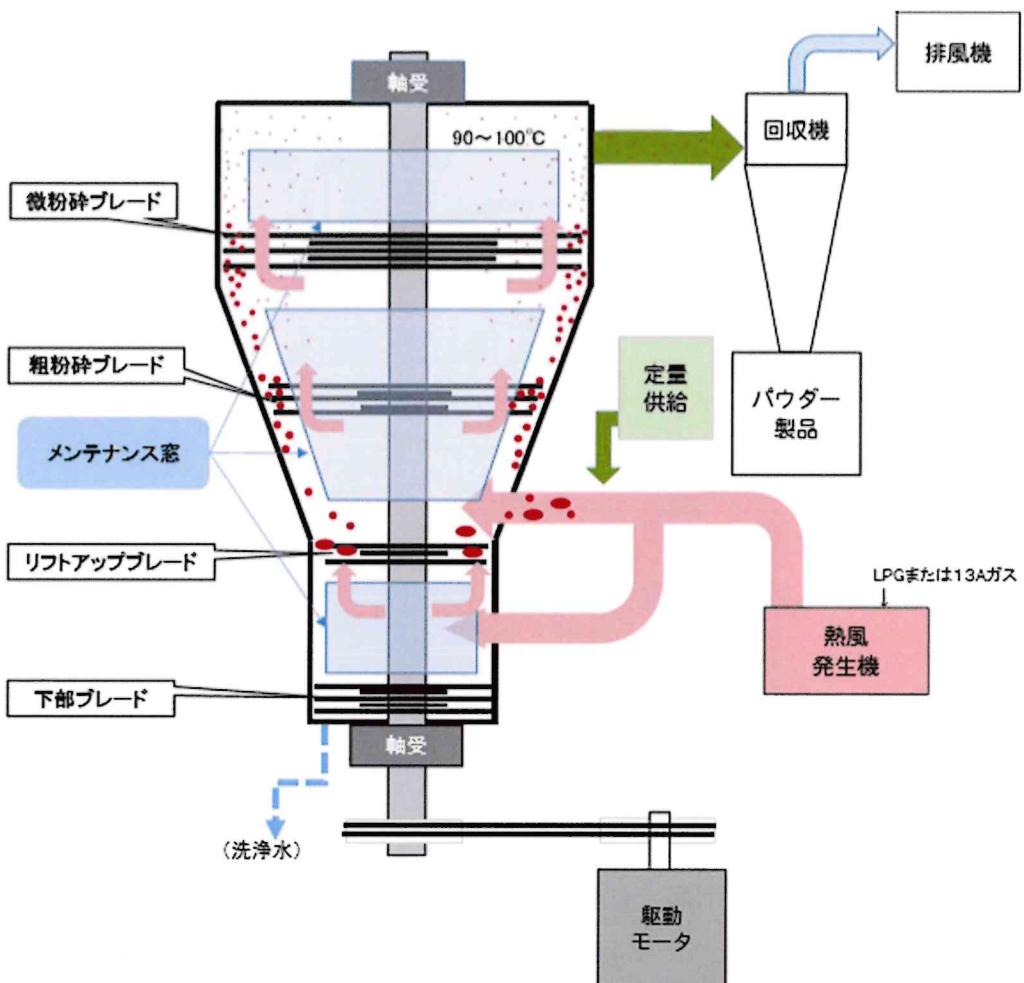


製造方法でこんなに違う機能性成分



ターボドライ®システム(TDS:瞬間乾燥粉碎機)の原理と特徴

※TDSは国内特許取得済:特許第6544672、国際特許PCT出願済の技術です。



【粉碎乾燥原理】 TDS:多段旋回気流乾燥粉碎

- 1) 適当な大きさ(5~10mm)にカットされた原料は、定量供給機によって熱風と共に機内中段に供給される。
- 2) 比較的に大きな粒子は落下して、リフトアップブレードで碎かれて、乾燥しながら気流に乗って上昇する。
リフトアップブレードの周速は小さいので、ここでは荒粉碎と予備乾燥する。
- 3) 少し小さくなつて気流で持ち上がるような大きさになつたら、上昇気流に乗って粗粉碎ブレードに到達し、乾燥と粉碎が同時に急速に進行する。
- 4) 小さくなつて乾燥が進んだ粒子は、微粉碎ブレードで最終粉碎されると同時に乾燥が進み、 $100\mu\text{m}$ 以下の微粒子となる。粒子が細かくなると表面積が増えるので、乾燥と粉碎が同時に進行して瞬時に(数秒で)パウダー化する。
速度が100~120m/sの旋回気流で粉碎(時速360km/h以上のトルネード気流中で粉碎)。

【装置の特徴】

- ① 乾燥機と粉碎機を兼ねているために、装置がコンパクトであり、小さなスペースに設置できる。
(最小設置スペース:作業エリア、メンテナンススペースを含み、10m²以上を推奨)
- ② 乾燥機から取出し、粉碎機へ投入するという手間が不要なので、作業性・生産効率が良い。
- ③ 乾燥粉碎機本体が縦型で、内部に4段のブレードが配置されているため非常にコンパクトである。
- ④ 乾燥粉碎室には3つのメンテナンス窓(クランプ固定)があるので、メンテナンスが容易で、水洗浄も可能。
4つのブレードは全てメンテナンス窓から取外して洗浄が可能。
- ⑤ 乾燥粉碎室が出口に向かって広がっているために、機内に付着しにくい(機内付着は製品ロスとなる)。
- ⑥ 乾燥粉碎機内は温度は90~100°Cに自動制御され、温度、圧力等8点の運転データがデータロガーに長期保管されるので、オフラインで生産履歴を検証することができる。生産管理、品質管理、機器運転管理に生かすことが可能。

お問合せは
こちらまで