

# 植物抽出エキスの濃縮

事例	<p>エキス濃縮装置を用いて植物抽出エキスを濃縮しました。</p>
<p>試験内容 と結果</p>	<p>植物よりエキスを抽出し、機能性食品素材としての商品化を試みましたが、水分含量が高いことから腐りやすく、また機能性成分の含量が低いことが課題となっていました。</p> <p>エキス濃縮装置は、液体を減圧しながら効率的に濃縮する装置で、熱による試料の劣化が少ないのが特徴です。この装置を使うことで、機能性成分を変質させることなく植物抽出エキスを濃縮できました。固形分含量が上がったことで、他の製品にも添加しやすくなり、商品力向上につながりました。</p> <p><b>【濃縮物の例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● タンパク質・アミノ酸溶液、発酵液</li> <li>● 植物抽出エキス、生薬エキス</li> <li>● 各種調味料(アミノ酸、酵母等)</li> <li>● 各種エキス(肉類、魚介類、キノコ類)</li> <li>● 油脂、ビタミン類 等</li> </ul>  <p style="text-align: center;"><b>エキス濃縮装置の構造図</b></p> <p>※本事例は装置の特徴をわかりやすく説明するために創作したものです。</p>
<p>使用装置</p>	<p><b>エキス濃縮装置（平成27年度さが機能性・健康食品開発拠点事業）</b></p>  <p>メーカー名：株式会社大川原製作所 型式：エバポール CEP-lab</p> <p><b>【機器の概要】</b> エキス(液体)等の品質を維持しながら効率的に濃縮する装置。減圧下、連続的に濃縮することから、試料の劣化が少ないのが特徴。また、発泡性の試料や、糖分を含む高粘性の試料も濃縮できます。 ※ アルコールや酢などの液体には対応していません。</p> <p><b>【スペック】</b> 濃縮方式:遠心薄膜方式 最高蒸発速度:40 kg/h(蒸発温度 40℃の場合)</p>
<p>使用料</p>	<p>エキス濃縮装置 5,500円/時間</p>