

# 株式会社セイシン企業 食品事業のご案内

## ■ 食品受託加工（殺菌、粉砕）

お客様より原料をお預かりし、以下のような加工をさせていただきます。

有機 JAS 対応の加工や食品添加物の加工も可能です。菌数管理、粒度管理もお任せください。

殺菌	オートクレーブ	120℃程度の飽和水蒸気で数十分間殺菌します。原料によっては褐変の心配がありますが、付着性の強い原料、水溶性のエキス末も対応可能です。
	気流殺菌	過熱水蒸気で 3 秒程度殺菌します。水溶性原料、付着性の強い原料には適しませんが、短時間処理のため、熱による色・風味・香り・栄養成分の劣化が少ないのが特徴です。
粉砕	粗粉砕	ティーバッグ用や抽出処理に適したサイズに粉砕します。
	微粉砕	ジェットミル等を駆使し、シングルミクロン程度まで粉砕します。充填向けや飲料向けなど、目的に合わせてご希望の粒度に粉砕・分級致します。
	アルファ化粉砕	穀物類に含まれるデンプン質を高度アルファ化（糊化）させながら粉末にします。

また、協力会社にて前処理や最終製品化までのお手伝いも致します。

### 加工例)

抽出（熱水、アルコール）、乾燥（エアードライ、フリーズドライ、スプレードライ）  
造粒、打錠、カプセル充填、分包 など

## ■ 食品粉末販売

各種食品粉末の販売も行っております。製品規格、価格などは別途ご相談ください。

販売例) ※有機 JAS 原料もございます。

大麦若葉、桑の葉、ケール、ヨモギ、モロヘイヤ、ほうれん草、はと麦若葉、ゴーヤ、緑茶  
明日葉、アカモク、キャンドルブッシュ、シイタケ、生姜、竹炭 など

※その他、お探しの原料があればご相談ください。

## ■ お問い合わせ先

本社 食品事業部 東日本食品営業課	〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-34-7 NEX 新宿ビル 9F TEL:03-3350-5771/FAX:03-3350-5860 E-MAIL : <a href="mailto:food@betterseishin.co.jp">food@betterseishin.co.jp</a>
山口宇部寿工場 (アレルギーフリー)	〒759-0132 山口県宇部市山中字甲石 700-3 宇部テクノパーク内 TEL:0836-62-1157/FAX:0836-62-6200