

バイオマスを使いつくせ！

# 液密亜臨界制御による水熱反応技術

私たちは、日本の食農産業の隆盛に貢献するべく、生産性向上、商品開発、6次産業化の促進を行ってまいりました。今後、特許技術「液密亜臨界制御による水熱反応技術」の社会実装を実現させ、食品廃棄物を有効活用する「**サーキュラーフード**」の取組を**加速**させます。

～食品廃棄物から高付加価値商品を生み出し収益性を高める～

カスケード型脱炭素社会の実現を目指して取り組むソルガム栽培



ソルガム収穫の様子（市民参加型イベント）

農家の収益性を高めるための商品開発



食育や認知度向上活動



給食採用

荻原市長試食  
動画配信

食品廃棄物は、栄養豊富な「お宝」

機能性成分とりだし  
高付加価値商品を生み出す

食品廃棄物（例）  
ぬか、小麦ふすま、おから  
ごまの搾り粕、海藻…e.t.c

ワンストップで未利用資源から有用素材を製造できる技術を確立

連続式液密亜臨界水熱反応装置

未利用資源

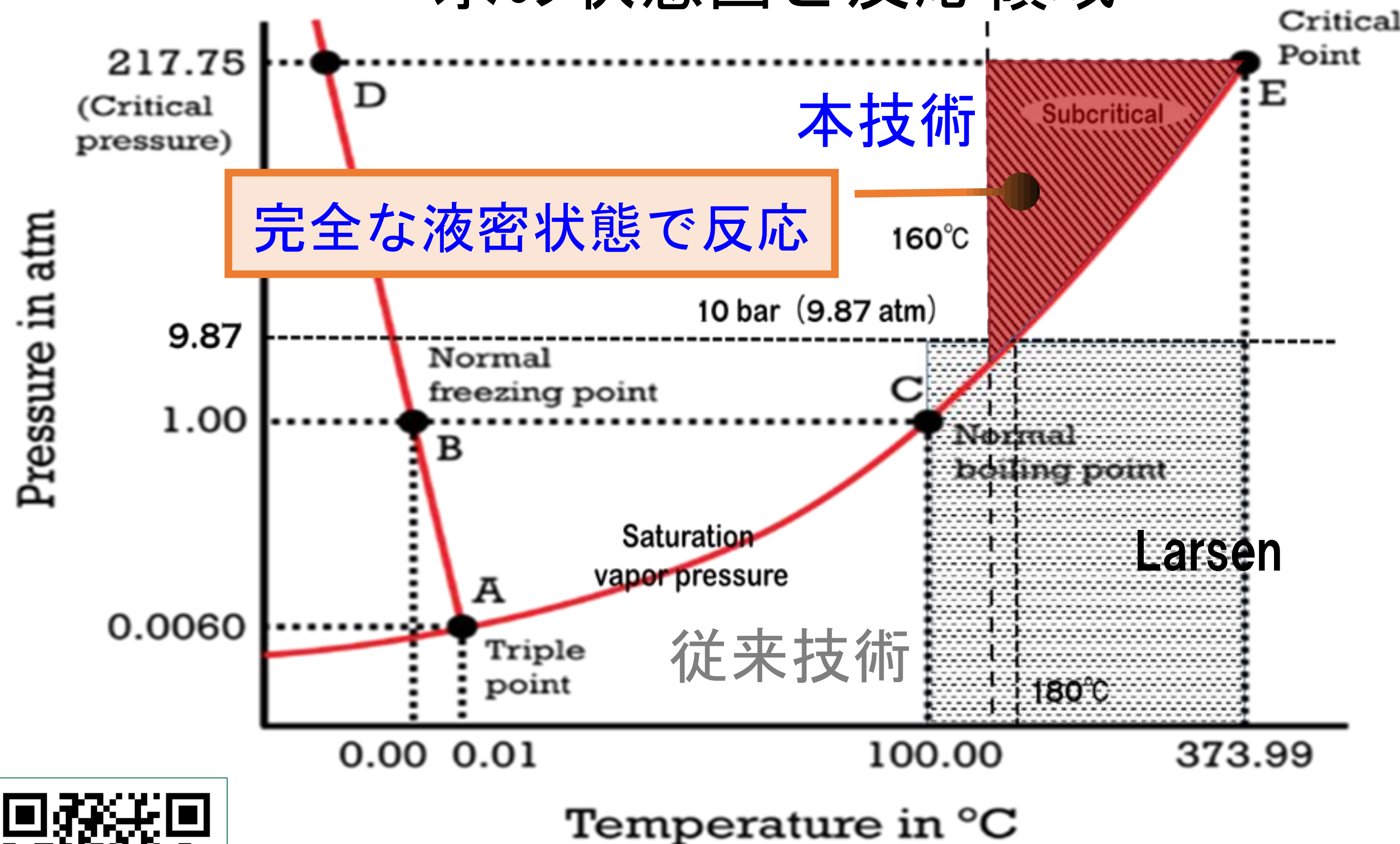
米ぬか、小麦ふすま、  
おから、ビートパルプ、  
コーンコブ&ファイバー  
さとうきびバガス  
食品加工残差  
(茶葉、コーヒー、果実)  
など



可食性糖素材

ぶどう糖 セロオリゴ糖  
β水飴 βグルカン  
水溶性食物繊維  
ポリフェノール結合型多糖  
キシロオリゴ糖  
アラビノオリゴ糖  
キシロース  
アラビノース

水の状態図と反応領域



ヘミセルロース理論収率曲線

