

アジア最大級の「食の技術」のトレードショー 「2018 国際食品工業展 (FOOMA JAPAN)」に出展

ライオンハイジーン株式会社(代表取締役社長・伏田 義博)は2018年6月12日(火)から15日(金)まで東京ビッグサイトで開催される、アジア最大級の「食の技術」の総合トレードショー「2018 国際食品工業展 (FOOMA JAPAN)」に出展いたします。

当社は、本展示会で「食品工場トータルソリューション」について展示いたします。

展示では、当社が独自に開発したカット野菜の洗浄方法を紹介いたします。カット野菜の製造における当社の特徴は、野菜原体の洗浄・殺菌から出荷まで、洗浄機、洗浄剤、洗浄・殺菌システムを始め、衛生管理・教育、最適設備設計・製造フローなどを総合的に提案できることです。食品工場全体の品質管理、衛生管理のトータルソリューションや ICT 化など当社が描く食品工場の未来像まで提案いたします。

当社は「2018 国際食品工業展 (FOOMA JAPAN)」に出展し、洗浄機による実演や実験動画の上映によって「フレッシュMiBO(ミーボ)製法」の技術優位性の理解促進と『野菜キレイ』ブランドの浸透に努め、カット野菜製造企業や関連企業への拡販を図ってまいります。

■展示内容 (当社ブース：東京ビッグサイト東3ホール 3C-16)

カット野菜の新しい洗浄製法や関連商材の展示

①カット野菜の多段階洗浄製法「フレッシュMiBO製法」の紹介

当社が開発した「フレッシュMiBO(ミーボ)製法」は、マイクロバブルオゾン (Micro Bubble Ozon : MiBO) 技術を活用した野菜キレイMiBOシステムを核とする当社独自のカット野菜の多段階洗浄製法で、「野菜へのやさしさ」「人へのやさしさ」「環境へのやさしさ」の3つのやさしさにこだわった洗浄製法です。

②ホール野菜洗浄機「野菜キレイ噴霧洗浄機」改良型、野菜・果物洗浄剤「野菜キレイNEXT」及び洗浄剤新製品2品、マイクロバブルオゾン野菜洗浄・殺菌システム「野菜キレイMiBOシステム」改良型、野菜洗浄機用洗剤「野菜キレイ洗浄機クリーナー」の紹介

③その他の食品工業用洗浄剤の紹介

<展示概要>

オゾンをライオンの界面活性剤技術によりマイクロバブル化し、低濃度で安全な殺菌を実現しました。従来の塩素系薬剤に比べて野菜本来の風味、外観を損なわない新しい洗浄・殺菌システムです。MiBOシステムでのカット野菜の仕上がり具合や、将来のICT対応についても紹介します。さらにインターネット接続によるモニタリング、遠隔操作についてデモ実演します。



<ブースイメージ図>

■出展社プレゼンテーション

「野菜や果物の菌数抑制と品位保持の両立！ オゾン新洗浄・殺菌システム」

日時：6月13日（水）11:00～11:45

会場：会議棟608セミナー会場

<概要>

マイクロバブル化したオゾン（Micro Bubble Ozone：MiBO）洗浄・殺菌システムを活用した多段階洗浄法とその洗浄機について、従来の塩素系洗浄法との比較を交えながら紹介します。また、前工程で用いる異物除去効果の高い低泡性洗浄剤と、高い生産性を実現する噴霧式ホール野菜洗浄機も工場導入の実例を交えて説明します。

「2018 国際食品工業展」概要

名称：FOOMA JAPAN 2018 国際食品工業展

2018 International Food Machinery & Technology Exhibition

食品の製造・加工機械を中心に、原料処理から、包装、物流まで、食品製造のプロセスのすべての分野の製品・技術・サービスが集結する「食の技術」の総合展示会です。生産性向上や高効率化のための最先端テクノロジー、食品工場さながらの実機デモンストレーションなどの数々を見て、触れて、体験できます。

1978年以來、本年で41回目となるFOOMA JAPAN 2018は、6月12日～15日の4日間、東京ビッグサイトで開催。

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

後援：経済産業省、農林水産省、厚生労働省、東京都、日本貿易振興機構（順不同）

以 上

お問い合わせ窓口

<報道関係の方> ライオン株式会社 コーポレートコミュニケーションセンター 03-3621-6661

本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせについては、ライオン株式会社でお受けいたします。

<取引先の方> ライオンハイジーン株式会社 03-5819-7770