

増幸産業株式会社



代表取締役社長
増田 幸也

埼玉県
川口市本町1-12-24

1922年(大正11年)設立
048-222-4343

<http://www.masuko.com>

超微粒粉碎・乳化技術
でナノメートルの世界
を実現

ダイヤモンド以外のすべての物質を粉碎する超微粉碎技術。
無から有を生む超微粉碎で未利用資源を有効活用。

無気孔砥石による超微粒粉碎技術

従来の石臼式粉碎機に使用されている砥石には20~40%の気孔が存在するため、重圧摩擦を行うと砥石が破壊されるほか、扱う原料が食品の場合、気孔に肉汁等が浸透し雑菌の巣となるため食品には使用できなかった。石臼式超微粒摩砕機「スーパーマスコロイダー」は、世界12ヶ国で特許を取得した無気孔砥石を使用することにより、融けるように感じるほどの超微粒化と食品粉碎への利用を可能にした。

シンプルで堅牢・多機能高速な粉碎機

ジェット粉碎、衝撃式粉碎、石臼式摩砕の三つの粉碎原理を複合化したハイブリッド超微粒化粉碎機「セレンミラー」は、一般の乾式粉碎機と違い、分級スクリーンを内蔵せず構造がシンプルなため、堅牢でほとんど故障が無い。また、「マイクロマイスター」は「精密カッティングヘッド」、「籠型カッティングヘッド」、「グラインダー」の粉碎機能を使い分けできる世界初の多機能高速粉碎機である。

未利用資源の有効活用へ貢献

同社の超微粉碎技術により、新鮮な家畜の骨からカルシウムやコラーゲン・ミネラルの豊富な食用のペースト食材「マローリマルジョン」への加工、オカラを出さない全量豆腐、故紙から作った建材、木炭から作った新液体燃料など、未利用資源の有効活用等にも貢献している。



スーパーマスコロイダー



セレンミラー



マイクロマイスター