

# 針使わず調味液注入

当会会員の(株)ASCe  
(札幌市)が、  
平成29年7月5日(水)付  
の、日刊工業新聞に紹  
介されました。

【札幌】ASCe(アスク、札幌市白石区、後藤亮太社長、011・826・5960)は、針を使わずに調味液を食材に注入する独自装置「ニードルレスインジェクター」の営業を強化する。9月納入で初受注が決まり、その実績を踏まえて大学や研究機関などとも連携し、同装置が食品の付加価値向上などにつながる点も訴求する。実績や研究成果を前面に、年間30〜50台の販売を目指していく。

ニードルレスインジェクターは精肉やハム、魚などの食材に対し、水鉄砲のように高圧で調味液を飛ばし、打ち込むように対象物へ注入する独自装置。2014年から販売

## ASCe 独自装置を拡販



活動を進め、4月に水産関連で初受注が決まり、9月にも納品する運びとなった。この実

針を使用せずに調味液などを注入できる装置「ニードルレスインジェクター」

北海道立総合研究機構食品加工研究センターや酪農学園大学(北海道江別市)では、ニードルレスインジェクターを用いて食材の付加価値向上や効率化につながる研究にも取り組んでいる。食品加工

## 異物混入リスク減少

今後は協働ロボットを活用したシステムの開発も推進していく方針だ。