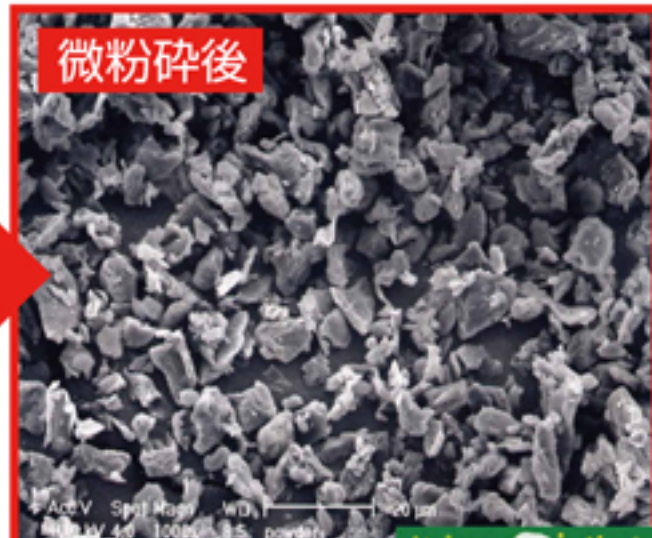
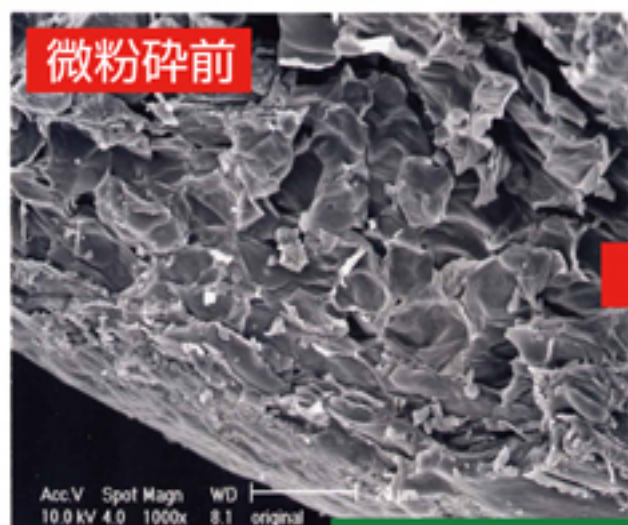


ジェット気流式 PULVERIZATION

マッハ2.5(時速3,000km)の気流によって、
原料をクラッシュすることで微粉碎します。

この微粉碎加工により、吸収性を高めて原料の新しい機能を引き出します

微粉碎加工前後の比較



倍率: ×1000
茶葉の微粉碎化

微粉碎化の利点

吸収効率
アップ

① 植物の細胞壁を破壊

② 舌触りをまろやかに
風味をひきたたせる

③ 比表面積が増加

④ 溶液への分散性の向上

表面積が増える(=微粉碎化、細胞壁の粉碎)ことで
素材の栄養成分、色彩、香りが顕著に現れます。

溶出量の比較

