

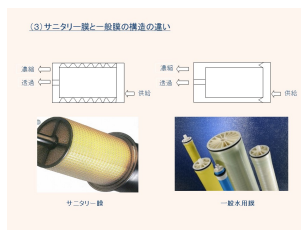
配信日：2020年07月27日

このたびの集中豪雨により被災された皆さま、心よりお見舞い申し上げます
また、新型コロナウイルス感染症に罹患された皆さま、および関係者の皆さまに心よりお見舞い申し上げますとともに、1日も早い収束を心よりお祈り申し上げます。

こんにちは、岩井ファルマテックのメールマガジン【Iwai Pharma Tech通信】です！

気温が高くなり、少しずつ夏の訪れが感じられるようになりましたね。夏と言ったらアイスクリームを連想してしまう私は、昨日もコンビニのアイス棚で新製品のチェックをしておりました。実はアイスクリームとはじめとする乳製品において、膜は抜群に相性が良いです。今月号は乳製品と膜の関係性について、ご紹介致します！

生産性向上は膜にお任せ！



乳製品と膜の相性を知る一つの例に、チーズ製造が挙げられます。チーズ生産時に発生する大量のホエーを廃棄する際、ホエーによる河川の汚染が問題となっています。例えば、牛乳10kgから生産できるチーズは僅かチーズ1kg程度で、残り9kgは有価物が少ないホエーとして排出されてしまいます。ホエーを再度処理し、出来るだけ廃棄分を少なくする事が望まれる中、膜分離はそれを可能とします！

◆2: なぜ、膜分離が有効なのか

膜を使った分離方法は、熱の発生を伴わないため、成分の変質を最小限にする事が可能です。岩井ファルマテックの膜分離技術では、通常では難しい1.0MPa以上の圧力でろ過を可能にします。そのポイントとなるのが、ネットラップ構造という特殊な構造を持つサニタリー膜です。このサニタリー膜を標準的に採用し、ろ過システムを構築することで、牛乳を始めとする乳製品の濃縮・ろ過を行っております。

詳細は下記の資料をご参照下さい！

「乳製品製造プロセスにおける膜分離」ここをクリックしてください

原稿を考えている間、アイスの事が頭から離れませんでした。今日も帰りにコンビニ直行です！



**発行元 岩井ファルマテック株式会社
メルマガチーム**

岩井ファルマテック株式会社
〒144-0033 東京都大田区東糀谷3-17-10
TEL : 03-5737-7171
FAX : 03-5737-7172
<http://www.iwai-pt.co.jp>