

世界に基本特許申請中 2カ国特許取得済

YTK相対流粉碎機

- 粉末温度が低い(過粉碎が少ない)
- 低回転の粉碎(スクリーンレス)
- 簡単な粒度調整(米粉15～150 μ m)
- 素材の成分を壊さない
- 簡単な構造



相対流粉碎方式

- 従来の圧力、すりつぶし、切断、衝撃でもない新たな粉碎方式
- 気流と渦流を利用した、真空中で素材を切り割る方式
- 過粉碎なし(内側投入ー内側回収)でスクリーンレス方式



粉碎方式

粉碎方式	代表的な粉碎機	代表的な粉碎機
叩く 衝撃	ハンマーミル、スタンプミル ハンマークラッシャー	ピンミル ターボミル
潰す 圧縮	ボールミル、ロールミル コーヒーミル、ジョークラッシャー	クリプトン コントラ、ブレックス
摩る 摩擦	石臼、オングミル、乳鉢	ジェットミル
切る 煎断	カッターミル、シュレッダー	振動ミル
真空中で切り割る	相対流粉碎機	気流式粉碎機

粉碎素材

- 穀物類
- 健康食品
- 漢方材
- 香辛料
- 飲料食品
- 野菜



粉末の特徴 1

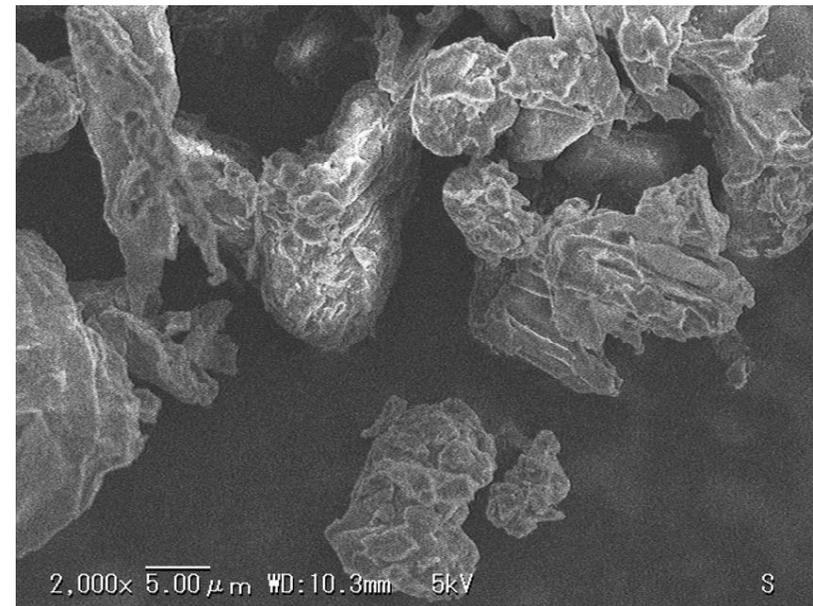
温度が上がらず、20～40℃で粉末になり、
ビタミン、ミネラル、香り、色合い、
風味、甘味が残る。
(熱に弱い素材)



粉末の特徴 2

粉末の粒子の形状は多角形で、水に浸透しやすく、細かい粉でもダマになりにくい粉末になります。

例) 大豆の粉末の表面に油が浮かないサラサラな粉



米粉の特徴

- ・米の粉碎時に発熱を抑えタンパク、でんぷんなどを変質させない。
- ・粉碎時に素材の水分が3～4%水分減少して日持ちの良い米粉ができる。



粉碎システム



米粉100%の麺

β麺(弊社製作麺) 弊社粉砕機で粉末にした米粉を使用
市場に多く出ているα化麺とは、食感が違います。

特徴

- ・歯にくっつきにくい
- ・ゆで時間が短い
- ・今までの、製麺設備で製造が可能



製麺ライン



YTK3275シリーズの特徴

- ・粉末 温度20～40℃。
- ・素材の成分をいためない。
- ・簡単に粒度調整ができる。
- ・簡単構造により女性でも簡単に清掃できます。
- ・低速回転により粉砕音が小さい。

国際特許

韓国 0815930号

台湾 発明第1 270408号



粉碎素材

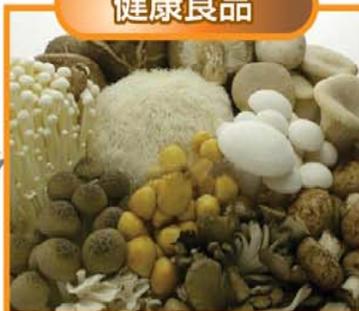
粉碎例

YTKの 粉碎素材

※右記以外にも素材粉碎の輪が
広がると思われます。

貴社の製品開発にお役だて下さい。

健康食品



●大麦若葉・アガリクス・ウコン・
ハナビラダケ 等々

穀物類



●大豆・米・七穀米 等々

野菜



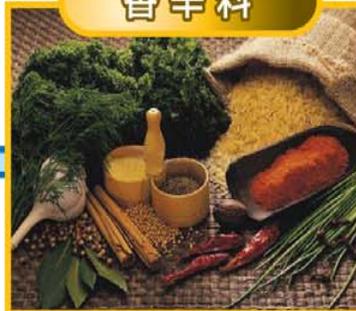
●カボチャ・長芋・ニンニク・人参・
ごぼう 等々

漢方材



●ゲンノショウコウ・センブリ・
ビャクジュツ 等々

香辛料



●ナツメグ・ハーブ類・胡椒・山椒 等々

飲料食品



●お茶・ウーロン茶・靈芝 等々