



豆乳プロセスとシリアルドリンク

GEA centrifuges are the first choice

GEAグループ概要

GEAは世界レベルの食品製造プロセス技術を有するとともに、乳業、飲料、パーソナル・ホームケア、化学など食品以外の幅広い分野にも実績があります。

最先端のプロセスソリューションと洗練されたプロセス機器を世界中のお客様に提供している国際企業です。

我々の社是：お客様に最初に選ばれる企業になる。



2019年度のGEAの連結売上は48億ユーロを超えました。

長期的に成長している食品、飲料および医薬分野が売上の78%を占めています。従業員数は18,490人です。

GEAは売上と技術において業界のリーダー的なポジションにあり、株式市場ではMDAXの主要銘柄に採用され、その他STOXX®Europe600指数、DAX50EG指数およびMSCIグローバルサステナビリティに採用されています。

世界トップレベルのエンジニアリング企業を目指して先進的なプロセスを求めお客様に効果的なソリューションを提案することに日々取り組んでいます。

我々の目標はそれぞれの分野でお客様に一番最初に選んで頂けるパートナーになることです。

GEA Japan

2020年1月よりGEAプロセスエンジニアリング株式会社とGEAウエストファリアセパレータージャパン株式会社はGEAジャパン株式会社として発足しました。

経営統合によりシナジー効果を最大限発揮することにより、お客様へより適切なサービスの提供を目指しています。また、全国のお客様へ迅速なサービスを提供するための拠点を日本国内に持っています。



食品 FOOD

GEAの食品加工と包装の技術は世界中のスーパーマーケットやファストフード、食品工場等では取り扱われている食品に付加価値を加えます。



乳製品 DAIRY PROCESSING

乳加工と乳を原料としたさまざまな製品製造に関する我々の経験と専門知識、技術にご期待ください。



酪農業 DAIRY FARMING

GEAは酪農業のより効率的な経営のためにトータルソリューションを提供します。



飲料 BEVERAGES

飲料の専門技術を提供することで、世界中の飲料製造メーカー各社のご要望に応じています。



医薬 PHARMA

GEAはライフサイエンス業界向けに信頼性と生産性を最大化する製造ソリューションを提供します。



化学 CHEMICAL

新製品開発、高効率化、環境保護に要求される世界レベルのエンジニアリングを提供します。



海洋 MARINE

GEAは世界的なネットワークを駆使して漁業から貨物輸送、観光船、タンカーまで、船舶業界にサービスと部品を提供します。



ユーティリティ UTILITIES

GEAは石油・ガス関連事業、ガスや液体の排出物低減、上水や廃水の処理、都市物流と電力供給に関する専門技術を提案します。



イノベーションへの投資

GEAの潜在能力を最大限に活用することで、豆乳とシリアルドリンクのプロセスに優れた競争優位性をもたらします。

大豆飲料はタンパク質を非常に多く含み、一方でラクトースやコレステロールは含まず、健康的なダイエット志向の人々の貴重な代替食品となっている。豆乳は果汁に付加価値を与えるのに使用されたり、その逆に豆乳に付加されたりしています。

製品のジェントルな処理が重要

飲料メーカーは、多様で絶えず変化する消費者の期待に最適に応えなければなりません。これを達成するために、穏やかに、柔軟に、そして経済的に豆乳を生産することが求められます。GEAのプロセス技術は、この目的を達成するために精密に設計されています。

実証された革新的な強度

GEAは、3000以上のプロセスでその革新的な強みを証明し、製品品質の向上と歩留まりの向上による利益を、世界中の豆乳生産者にもたらしています。



先進の豆乳プロセスにおける 2つの重要機器

GEAの潜在能力を最大限に活用することで、
豆乳とシリアルドリンクのプロセスに優れた
競争優位性をもたらします。

大きな処理容量と最高の分離効率のおかげで、厳しい日常の生産条件での成功が達成されています。容易にプロセスラインに組み込むことが可能なデカンタは、最初の清澄工程で固体(オカラ)から豆乳を分離します。

歩留まりの最適化に、2段目のデカンタが抽出段階で更に価値のある豆乳を回収します。その結果、迅速な投資回収が達成できます。

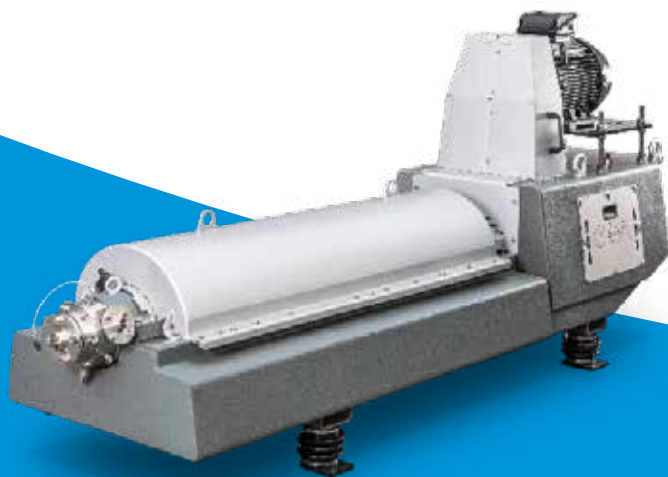
クラリファイアは、必要に応じて微粒子を分離するために使用されます。セパレータは、豆乳の脱脂も可能にします。

豆乳回収用セパレータおよびデカンタは、以下の利点を提供します：

- 高い分離効率
- 大きな処理容量
- 信頼できる制御性
- 簡単な保守・修理
- 低消費電力(デカンタに該当)

オカラの高乾物量：

- 高い分離効率
- 完全自動化
- CIP対応・衛生的な設置



GEAデカンタは ハイジエニックデザインに対応

最高レベルの飲料プロセスと製造、衛生的で
再現性のある品質—これが産業界に向けた
ハイジエニックデザインの飲料用GEAデカンタです。

完全なCIP能力と再現性のある洗浄により、幅広いプロセス、ひいては製品の安全性を確保します。この高レベルのスタンダードは、FDA承認コンポーネントの使用、Ra4.0 μ m~Ra0.8 μ mへの接液部表面の変更、最適なCIP能力を持つコーナーや表面の設計などによって達成されます。GEAが肩代わりします。

スクロール

- 滑らかな表面 (Ra0.8 μ m)
- 密封スクロール本体
- 固形排出
- 最適な固形分排出口設計
- 製品残留部の排除

フード

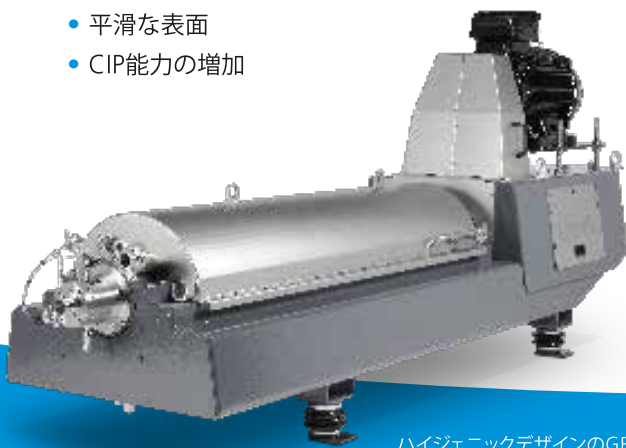
- 定義されたスプレーノズル配置
- スプレーノズル
- 溶接
- 最適化されたスプレーサイクルシーケンス

密封供給システム

- 回転供給チューブとボックスディストリビュータ
- ソフトな製品の加速
- 定義されたCIP手順

ボウルシェル

- 平滑な表面
- CIP能力の増加



ハイジエニックデザインのGEAデカンタ



成功に向けた2段プロセス

豆乳とその製造の継続的な改善は同時に進んでいます。
豆乳生産者のパートナーとして、世界的な経験に支えられながら、
GEAは豆乳製造プロセスを根本的に改善してきました。

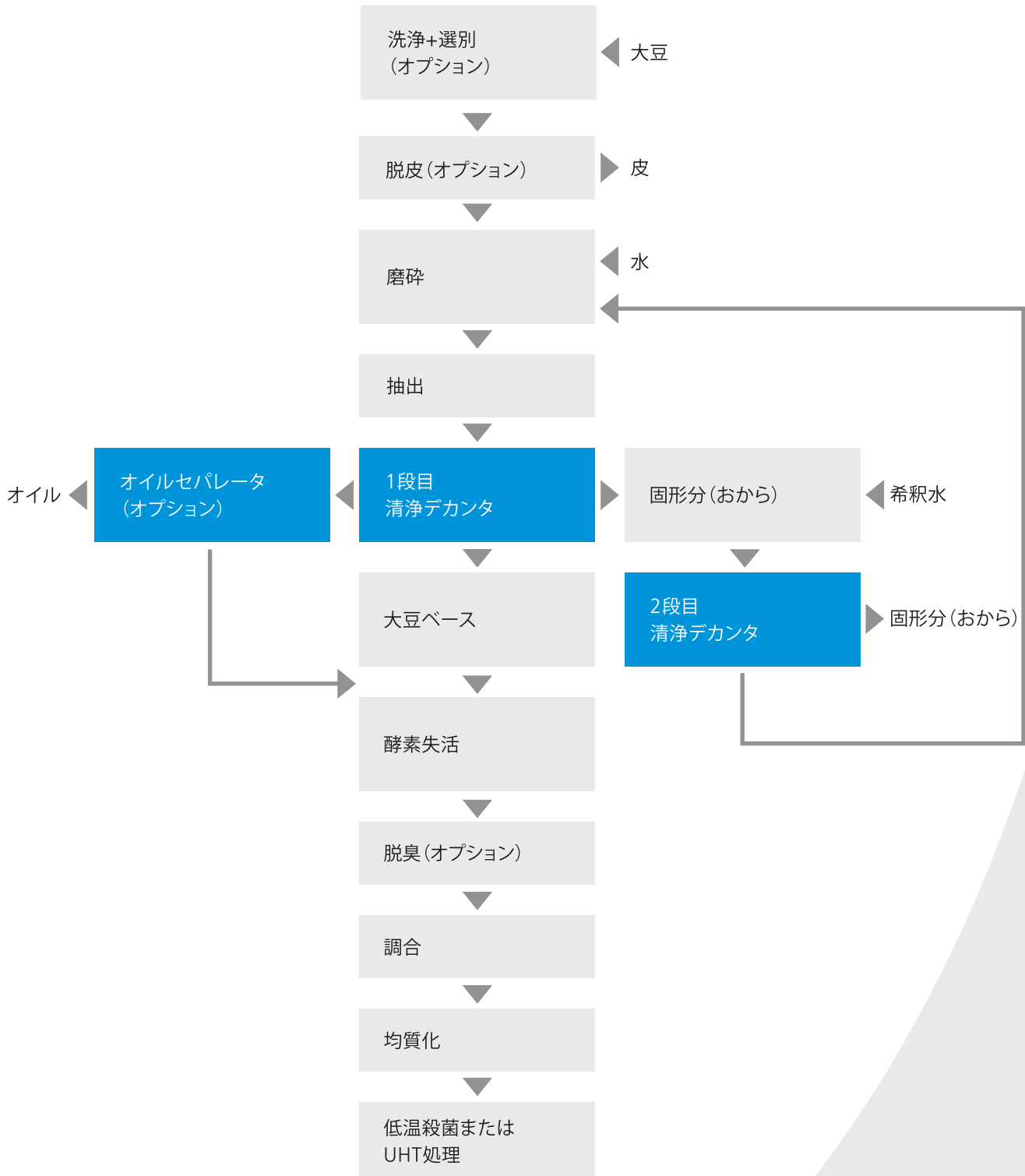
製品歩留まりの最大化-コストの最小化

GEAは食品産業のプロセス技術のリーディングサプライヤーです。
GEAのプロセスは豆乳製造においても多くの経験を有しています。これらのプロセスラインの独自の特徴は、すべてのプロセス段階においてシームレスな統合と効率の大幅な向上にあります。抽出や調製といった大豆の準備から、豆乳の均質化や殺菌まで、すべてのプロセスを最適に調和させています。

包括的なコンサルティング

GEAは豆乳製造の基準設定だけでなく、必要最低限のインターフェース、原料歩留まりの最大化、エネルギーと水のコストの削減、低いメンテナンスによる利益、そして単一機器の提供から総合的なコンサルティングまでオファーします。

GEA遠心分離機による豆乳製造





青臭さがあるかないか — テクノロジーが違いを生み出します

酵素調整- GEAテクノロジーの柔軟性は、「青臭さ」の有無を豆乳に反映します。

リポキシゲナーゼ活性の低下は、不飽和脂肪酸の酸化を防止し、におい(を出す物質)の望ましくない形成(青臭さ)を阻害します。青臭い風味が望まれる場合、抽出段階で対応するプロセスパラメータを調整することにより、このフレーバーを生成することができます。

このようにして、世界中の市場から要求される多様なフレーバーが達成できます。これらのバリエーションを正確に実現することは、消費者の承認と新たな潜在的収益を生み出す上で極めて重要です。

価値ある物質はこの新技術で保持され、次のプロセス段階で多様な製品や味のバリエーションに精製できます。

GEAが貢献:

- タンパク質の歩留向上
- リポキシゲナーゼの失活
- 脱臭
- 微粒子残渣の分離
- セパレーターによる脂肪分離
- CIP対応・ハイジェニック機器や設備

利益を設計する！

GEAは豆乳生産者に必要な柔軟性を付与します。

製品の革新や新しいおいしさの体験は、消費者に期待され、求められています。健康なダイエットに対する意識の高まるこの時期に、緩やかに加工された豆乳ベースの製品が急速に市場で大きなシェアを獲得しています。動きの速いアイテムとして、スーパーマーケットではより多くの棚スペースが与えられています。

ウェルネス製品、機能的食品、すなわちビタミンをはじめとする健康を促す物質を通じて、その栄養価値を高める製品は非常に人気があります。GEAのプロセスラインでは、生産者は製品を正確に調整する技術を持っています。

GEAは大豆飲料の生産者に、任意の風味と希望の稠度を個別に作り出す力を付与します。

ビタミンの添加、健康促進物質、果実、フレーバーおよびその他の成分のための技術的に調和されたプロセスステーション、ならびに均質化および殺菌またはUHT処理のための効率的な技術は、あらゆる段階において安全を提供します。

GEAが製造をサポートする：

- 大豆飲料、多様風味の製品
- 天然タンパク質を含む豆乳由来の豆腐
- 酸性大豆製品(ヨーグルト)
- ソフトチーズ
- プリン
- オートやライスなどアーモンドのような穀物飲料

	主な位置	味覚
欧州、米国、カナダ、オーストラリア	ミルク代替	青臭さのない、甘い (米国、カナダ)
東欧、アフリカ	ミルク代用	青臭さのない; ミルクとブレンド
南米及び中央アメリカ(イベリア)	ソフトドリンク 豆乳とジュース	ジュース; 風味豊かな
中国/香港、シンガポール、 マレーシア、タイ、台湾、(インド)	伝統的飲み物	青臭さ、甘い
日本、韓国	伝統的飲み物	青臭さのない、甘い

異なる市場で好まれるバリエーション



We live our values.

Excellence • Passion • Integrity • Responsibility • GEA-versity

GEA is a global technology company with multi-billion euro sales operations in more than 50 countries. Founded in 1881 the company is one of the largest providers of innovative equipment and process technology. GEA is listed in the STOXX® Europe 600 Index. In addition, the company is included in selected MSCI Global Sustainability Indexes.

GEAジャパン株式会社

〒105-0011 東京都港区芝公園1-7-6 KDX浜松町プレイス 8F

Tel 03-4589-1601 Fax 03-6860-8175

www.gea.com/ja/index.jsp

カタログ内容は、改良のため予告なく変更することがあります。