

会社概要

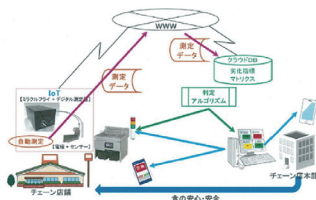
- 従業員数 /ー
- 資本金 /ー
- 業 種 /製造業

ケイ・エム・スクエア 合同会社

TEL:076-287-0330

〒920-0377

石川県金沢市打木町東301-3



PR 販路 産学 情報 人材 酸化抑制技術で食品の賞味期限の延長に挑戦

▶ 会社・事業の特徴

酸化抑制研究所では、ある種の微弱な電磁波が、食用油のみならず食品全般の酸化を抑制する現象を、石川県立大学と共に科学的に検証しています。

▶ 技術アピール・マッチングニーズ

これまでも食用油が長持ちする商品は他社でも製造・販売されていましたが、長持ちする現象を科学的に検証した商品は食用油劣化抑制装置（製品名:ミラクルフライ）が初めてです。

食用油の劣化抑制は、即ち食用油の酸化を抑制している現象であり、この技術は食用油のみならず、あらゆる食品を新鮮なまま長持ちさせることが可能です。

弊社はこの技術を社会へ広く遍く普及させる事で、食品の賞味期限の延長を図り、食品ロス削減に資すると共に、SDGsへの貢献を果たしていきたいと思えます。

ココがスゴい!

