

たしかな未来へー

株式会社東洋高圧

亜臨界水・超臨界水系に関する基本操作と装置

代表取締役 野口琢史

2022年11月

主要業務

◆高温・高圧に耐える装置の設計

試験用化学プラントの製造 特殊用途・要望の装置製造 高圧ガス設備などの取得

超臨界装置の製造

◆設備検査 委託検査の受託 高圧ガス設備試験

◆真空装置の製造 試験用プラントの製造 真空部品の製造

◆共同研究開発 試験用装置の製造 特殊仕様装置の試作機製造

◆高温・高圧装置の改造・修理 特殊用途・要望を含む装置への改造

会社概要 - たしかな未来へ -

株式会社 東洋高圧

1974年創業、1981年設立

従業員:35人

売 上: 7.78億円(令和4年8月)

主要業:製造業

高温・高圧化学装置を中心とした化学機械、 理化学機器、高圧ガス設備等の設計・製作

基本理念:研究者の発想を装置に

主要取引先

全国大学・公的研究所、民間企業研究所

最近の開発、実績等

2009年 日本経済連合会 来社

2011年 野口賢二郎(創業者)が藍綬褒章を受章 2012年 第4回ものづくり日本大賞 優秀賞を受賞

2017年 SATREPS事業でタイのバイオ燃料装置を製造

2018年 西風新都新工場が竣工

2019年 SATREPS事業で南アフリカに藻類からの バイオマス燃料抽出装置の納入







取扱・製作情報

主要取扱い製品

研究試験装置

高圧ガス設備

第一種圧力容器

実験プラント

等の高圧技術を用いた実験装置

製作可能範囲

圧力: 真空 ~ 600MPa 温度:マイナス ~ 900℃

容量:数mm³ ~ 数m³ 流量:数mm³/min ~ m³/day

規模:ラボプラント ~ パイロットプラント

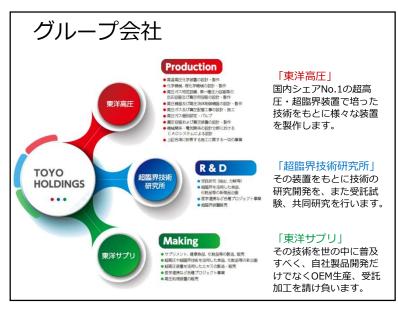
取扱材料

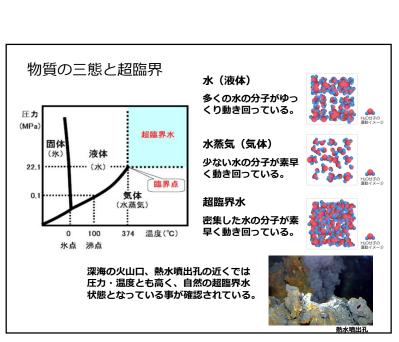
各種樹脂類(テフロン、PEEK、ベスペル等) 各種シール(Oリング、ボルテックス、メタルシール等) 各種金属(ステンレス、チタン、ハステロイ、インコネル、 Rene、タンタル等)

化学、素材、化粧品(美容)、エネルギー、食品、医薬品等







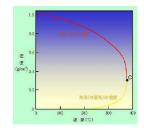


超臨界とは

物質には固体・液体・気体があり、この状態は 開放空間における温度と圧力により変化する。

しかし、密閉空間では、水の温度を上げていくと水蒸気が発生し、更に温度を上げていくと、水蒸気は次第に圧力と密度を増し、ついには水蒸気と液体の水の密度が同じとなり、境界が無くなる。この点が臨界点と呼ばれる。

超臨界とは、この臨界点を超えた温度・圧力 における状態を言い、その流体は液体と気体、 両方の特徴を持つ。



物質名	沸点	臨界温度	臨界圧力
	[°C]	[°C]	[MPa]
窒素	-195.8	-147.0	3.39
酸素	-183.0	-118.4	5.08
二酸化炭素	-78.5	31.1	7.39
水	100.0	374.2	22.12

反応器の種類と操作方法

超臨界水を扱う装置の大枠での分類として

- ・ バッチ式(回分操作)
- 連続式(連続操作)
- ・ セミバッチ式(半回分操作)



反応器の種類と操作方法

・ バッチ式(回分操作) 原料などを全て反応器に入れて反応を開始する。

加熱、撹拌をして反応を促す 定量となるため、反応の予測が比較的容易 大量生産には不向き



反応器の種類と操作方法

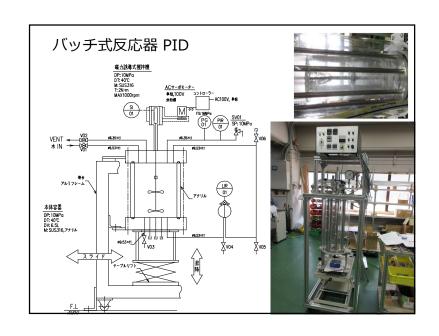
• 連続式(連続操作)

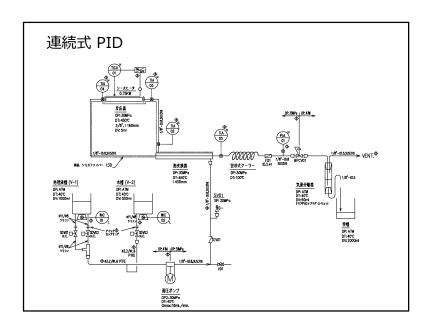
原料をポンプなどで連続的に供給して、生成物を連続的に取り出す装置

管型反応器などが用いられる。

各諸条件を一定の状態に保つ必要があり、設 計条件が変わると全体の変更が必要になる。

小型でも処理量が多く、規模を大きくする場合 に採用されることが多い。

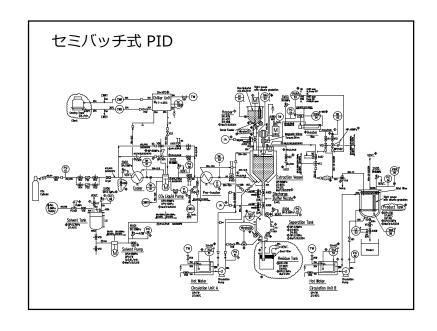




反応器の種類と操作方法

・セミバッチ式(半回分操作) バッチ式と連続式を組み合わせた様な装置 バッチ処理を擬似的・間欠的に連続で行う。 反応器形状は容器型





まるごとエキスとは



設定圧力:~100MPa

設定温度:気温~75℃

内容積: 0. 5~50L

材 質:硬質ステンレス

深海 10000 m と同等の超高圧 を扱うことができる。

特別な知識が無くても使用できる 高圧装置

高圧食品処理

- ・食品に高い付加価値・機能性を与える事が出来る。
- ・他の方法では難しい、独自性の高い処理を行う事が出来る。
- ・新しい技術なので新製品開発や 様々な可能性が残されている。

圧力酵素分解

2003年、広島県食品工業センターが、新しい調味料製造方法「圧力を利用した製造法」を発見。

通常、腐敗防止のために添加する腐敗 防止剤の変わりに圧力を使って腐敗を 抑制する為、結果、酵素が最大限働き、 分解エキスの生成時間が大幅に短縮される。

食材に40℃~60℃の適温と50M Pa~100MPaの静水圧を掛ける 事により、腐敗菌の働きを抑え、酵素 の作用を活性化させることにより、分 解を促進させる。 技術のベース (基本特許)

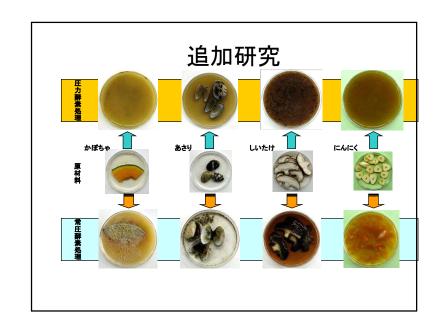
特許: 「特許第 3475328号」(調味 料の製造方法)

特許権者:広島県

発明者:広島県立食品工業技術セン

特許権実施契約: 平成17年12月26日 (株)東洋高圧





殺菌処理

【瞬間除圧殺菌】

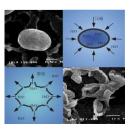
除圧時間を極端に短くすることにより 微生物の物理的破壊が可能

【繰り返し加圧殺菌】

加圧処理を繰り返し行うことで連続的 に行うよりも高効率

【中温中圧殺菌】

圧力と熱の併用で、微生物の死滅が 促進されます。約70~80°Cの温度との 組み合わせが理想的





コンビニで刺身?

600MPa(6000気圧)装置 150cc 50~140L

HPP(超高圧処理)商品展開



殺菌と浸漬に依る味の向上

コーヒー豆の熟成促進

オイルの物性変化





ご清聴有難う御座いました。