

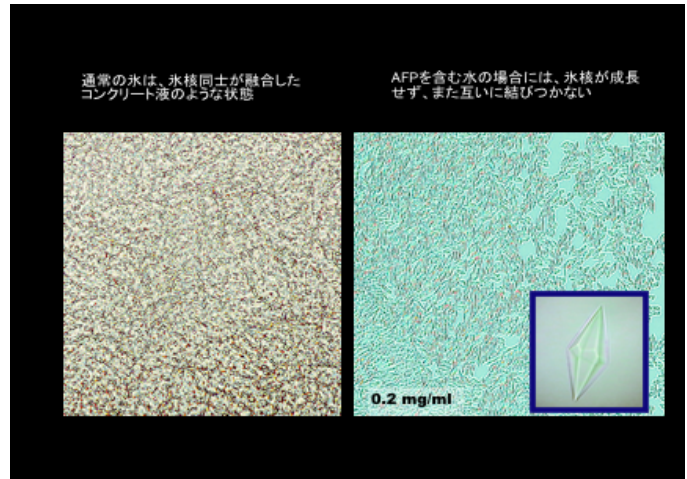
AFP混入に要工夫



AFP混入容易



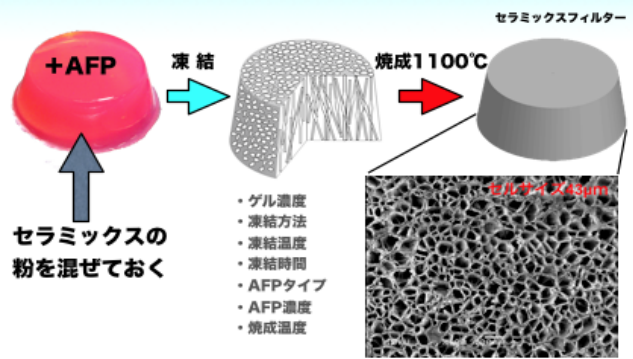
0°Cで長期・高品質凍結保存が期待されるもの  
加工食品、スープ類、氷菓子類、めん類、パン類、  
清涼飲料水、酒類、医療品、化粧品類、インク類、  
高分子ゲル、高分子膜、野菜、果実、種子、その他



野菜の根または茎から不凍タンパク質を吸わせる方法



超高気孔率多孔体(セラミックスフィルター)の製造



不凍タンパク質 (AFP) に期待されている技術応用

食品(冷凍品、加工品、凍結麺、清涼飲料、アルコール類、肉、野菜、)



製氷・氷菓子  
(着色氷、透明氷)

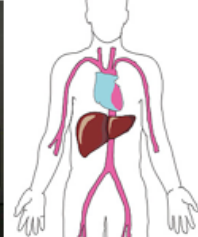


新技術(融雪剤、耐凍植物、耐凍性インク、etc)

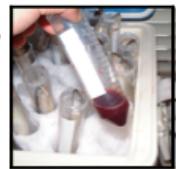
冷却エネルギー削減技術



細胞+臓器保存、再生医療



血液・血小板・ES細胞・ワクチン・精子・卵子・胚・診断薬・試薬・生理活性物質の保存



冷蓄熱・冷熱輸送

この分野での省エネ効果: 約5億kWh/年 (CO<sub>2</sub>排出削減量換算で約19万トン/年)

