

りんご搾りかすを活用したバイオマス製品



開発品



工場で廃棄される
搾りかす



乾燥させ、
パウダー状に加工



プラスチックと
配合



多様な原料を使用可能

りんご搾りかすの他、にんじん、茶殻、コーヒー豆残渣など
様々な原料を活用可能。

従来は廃棄していた食品残渣を減らすことで、環境・経済的負担を抑制。



低コスト

グレンカル・シナリー（株）社の独自技術により、
食品残渣の低温かつ低コストでの乾燥を実現。
従来製法での食品残渣活用品と比較し安価にて生産可能。



バイオマス度 15% 以上可能

展示品は、りんご搾りかすを 15% 配合。
原料により、配合比率の調整可能。

～搾りかす原料について～

青森県農村工業農業協同組合連合会（JA アオレン）様では、年間 2 万トンのリンゴを搾ってジュースを生産し、約 6 千トンの搾りかすが発生。
その搾りかすの有効利用として、グレンカル・シナリー（株）社の乾燥機を使用し、乾燥品を生産。



搾りかす原料の活用を進めることで、
産業廃棄物の削減とプラスチック使用量の削減を実現します！