

VISION

#2



“

JB Tの
おかげで
週7日
24時間
稼働して
います。

アフマド・サラク氏
NABILフーズ

20
19

目次

#2

成長へのコミットメント	04-05
JBT - 安全な職場	06-07
地球の環境を考えたカスタマーケア	08-09
JBT中東 マルハバ	14-15
エミレーツ・フライト・ケータリングがJBTの調理ラインに投資	16-19
JBTのソリューション:コーティング&フライ	20-21
Frigoscandia FLoFREEZE® スウェーデンで生まれた発明	22-23
衛生的な設計のJBTフリーザー	26-27
JBT製品群からのセレクション	28-29
この場所からお客様の声を形にします	30-31
新登場のJBT食品安全チャンピオン	32-33
NIKASがAVURE HPPを選ぶ理由	38-39
タンブル技術とマッサージ技術の比較	40-41
FTNONでカーボンフットプリントを削減	42-43
新登場JBTブランドへようこそ	44-47
CSR、内面の良さは外面に表れる	48-49
JBTで共に成長しましょう	52-53
キャリア - イベント - SNS	54-55

VISION は JBT のお客様向け
マガジンです。

発行者

John Bean Technologies AB
P.O. Box 913, SE-251 09
Helsingborg, Sweden
info-europe@jbt.com

編集者

Marica Olsson
特集記事担当編集者
Ulrika Kullenberg
レイアウト・グラフィックデザイン
Katarina Persson



10-13

将来も有望な

JBTとNabilフーズ

Nabilフーズの使命は、中東地域に高級品のさまざまな冷蔵食品や冷凍食品を供給することだ。JBTは、Nabilフーズを週7日24時間稼働させ、生産スケジュールに合わせて、高品質な生産品を安定的に発送するという重要な役割を果たしている。





24-25

JBTのADVANTEC™

歩留まりロスをなくして肉を薄切りする加工は、調理済み食品市場でサービスを提供する多くの加工業者にとって重要な要件だ。しかし最近まで、これは必ずしも簡単にできることではなかった。最近になってJBT ADVANTEC™シリーズのインピンジメントフリーザーの一部として表面安定化技術が導入され、比較的簡単に、すばやく薄切り加工ができるようになった。これを実現するまでには、長い道のりがあった。



34-37

持続可能性で 優位に立つ HPP食品

高圧処理(HPP)の成長は、添加物や保存料のない、新鮮な味を求める消費者の需要に牽引されている。



50-51

JBTマグリブ

マグリブ地域は、北アフリカとしても知られ、主にアルジェリア、モロッコ、チュニジアの国々で構成されています。この地域と市場は、今まさに成長の一途にあります。人口は増加して2018年に1億人に達し、インフラ資源は引き続き切迫状態にあります。



**業界で最も有能な人材が揃う
JBTのグローバルチームが、
明日の食品加工業界の姿を作り変え、
加工ビジネスにパワーをお届けします。**

スタンドアロンの装置はありません。生産ラインの上流から下流まで、どの工程も他の工程のパフォーマンスに直接影響します。

生産品の品質、食品安全性、ラインの拡大、コスト削減、新製品、どれをとっても、適切な工程を適切なタイミングで行なうことが重要です。

JBTの二次加工および後続処理のソリューションは、工場現場についてのお客様のフィードバックや、お客様のニーズに合わせて生まれるものです。

JBTのソリューションを、お試しください。

JBTのビジョン

他と一線を画すJBTの技術ソリューションのライフサイクルを通じて、クラス最高の顧客体験と価値を提供することにより、世界の食品生産機械の業界で最も信頼されるパートナーになること

JBTのミッション

革新的かつ持続可能な工程でお客様が素晴らしい食品を効率的に生産できるように強力に支援できる存在であること

ボブ・ピートリー (Bob Petrie)
Protein EMEAの社長

成長への コミットメント

2019年は、JBTにとって引き続き成長と投資の年となっています。弊社ソリューションの導入によりお客様の作業効率がさらに向上し、私どもの市場を開発し改良することに全力を注いでいます。その狙いは、多くの市場で厳しさを増す労働状況に対処できる自動化の改良と、歩留まりの向上、生産能力の増強、そして、より高いレベルの衛生基準を求めるお客様の高い要求に応えられる設計への改善です。

こうした重要な分野のほかにも、弊社は多くのお客様にとって近年の重要テーマとなっている持続可能性に対してより一層注意を払っています。品質の高い持続可能な食料を求めて増加する人々の胃袋を満たすため、世界の資源をより良く、より効率的に利用しようとするお客様のお役に立てるよう、弊社は全力を傾けています。弊社はこの重要なトレンドを受け、稼働中の水とエネルギーの消費効率を改善した機器を作りあげ、稼働時間と生産能力を向上させた機器（一部の機種は、業界最小の設置面積）を販売しています。そして、このすべての土台として、弊社には世界に通用するカスタマーケアプログラムとカスタマーサービスプログラムがあります。

サービスとサポートの話題では、JBTはiOPSプラットフォームへの投資を引き続き行なっています。iOPSによって、トレーニングを受けた弊社の技術者と専門スタッフが、お客様の許可を

“ お客様
のお役に
立てる
よう、
全力を
傾けて
います





「より健康的で高品質の食品に対する消費者の需要が高まり、食品生産の自動化傾向が投資を促進するにつれて、JBTが存在し、世界中に革新的なソリューションを提供しています」

お客様の満足が最大のビジネス戦略です。



得て、稼働中の機器をリモートで監視し、診断できるようになります。iOPSによって価値のある眼識をお客様にお示しして予防メンテナンスをお勧めできるため、機器全体の稼働時間と信頼性を向上させることができます。また、PRoCAREサービス契約を結ぶことによって、生産設備を最適に使用できる安心をお客様にお届けします。JBT認定サービス技術者と技術サポートが、しっかりした知識に基づいて、お客様をサポートいたします。



ポール・スタンリーブ
(Paul Sternlieb)
JBT Corporation
プロテイン担当社長兼執行副社長

今後5年間のビジョンとして、(顧客によりそったイノベーションでできあがる)新製品と新技術への継続的な投資とともに、カスタマーケアソリューション(iOPS、PRoCAREなど)の強化を掲げています。このほかにも、フルラインのソリューションをもっとお客様にお届けする継続的戦略の一環として、過去6年間に展開してきたような戦略的買収プログラムによって、JBTは間違いなくブランドと製品双方でJTBファミリーを成長させ続けます。

JBTに信頼を寄せてくださる世界中の誠意あるお客様に感謝いたします。お客様の業務においてJBTの機器とサービスがどれほど重要なものであるかを私たちはよく存じており、お客様の作業が容易に行なえるようにするという弊社の役割を非常に真摯に受け止めています。2020年以降も、ますますのパワーアップを目指してまいりますので、ご注目のほどお願いします！

JBT - 安全な職場

JBTでは、安全は社内から、社員と共に始まる。社員のコミットメントなくしては何も始まらない。健康と安全、多様性と発展、倫理と透明性といった人間としての優先事項は、長期的な成功のための、しっかりとした基盤をなす。JBTでは、会社が社員を大切にしている。だからこそJBTの社員は、顧客のことを大切に考えることができる。

積極的な安全への取り組み

労働安全衛生(HSE)は、JBTの最優先事項であり、社内組織のあらゆる機能の中核をなす。HSEの対象は、社員、作業工程、施設、機器だ。JBT EMEA

のHSE&ファシリティマネージャーであるエヴァ・スナッケルストロム(Ewa Snäckerström)氏は語る。「私たちは、安全に対する意識とともに、その徹底と遵守を全社的に浸透させ、自発的に安全な方法で考え、行動し、働く、安全第一の企業文化を積極的に醸成しています。この考え方は、お届けする製品やサービスという形でお客様にも広がっていきます。JBTのソリューション開発のあらゆる面で、作業の安全、持続可能性、倫理に対して多大な配慮が講じられておりますのでご安心ください。」

安全をいかに保っているか

HSEの成果は、JBTのすべての事業領域に深く浸透し、定着している。鍵は、事故を未然に防ぐことだ。エヴァは説明する。「私たちは、<要記録事故ゼロ>を目指しています。そして、この達成のために、JBTの従業員が一丸となって全力で取り組み、継続的にニアミスを報告したり、安全性に欠ける行動や状態を報告しています。同時に、ほかにも先手を打つ未然防止策として、会社としての設定目標を継続的に監視しています。」

彼女が続けて説明するところによると、未然防止の報告件数目標のほか



にも、管理チームが顧客の現場で安全監査を実施し、調査結果を監視し、閉合効果を評価しているとのことだ。「安全監査は、安全プログラムの効果を判断するのに役立ちます。」

安全へのコミットメントを社外にも展開

弊社はお客様と長期的なパートナーシップを結んでおり、お客様の業務のなかで安全がいかに中心的な役割を担っているか心得ている。弊社の設置チームとサービスチームのメンバーは全員、安全に対する意識のレベルが高い。JBTの設置マネージャーであるジャン-フランソワ・モロー (Jean-Francois Moreau) 氏は言う。「安全第一は、私たちのゆるぎないモットーです。弊社のチームは、JBTとお客様の最も厳しい安全規則を常に厳守しているか確認しています。」

彼は続ける。「お客様の現場で作業を開始する前、設置プロセスの過程に大きな影響を与えない安全な方法で、どのように状況に対処するか、お客様と建設的な話し合いを持ちます。」ジャン-フランソワは、こうも力説する。「セーフティリスクが高い状況が発生したら、安全な解決策が見つかるまで作業を中止します。また、JBTの請負業者や顧客のスタッフにも積極的に対応して声を掛け、彼らが危険な行為に関わっていないかどうか注意を促します。こうして、弊社の安全に対するコミットメントを会社の垣根を越えて外部にまで浸透させています。」

「結局、安全についての話は、天気の話と同じぐらい自然に話すべきなんです!」と、エヴァが締めくくった。

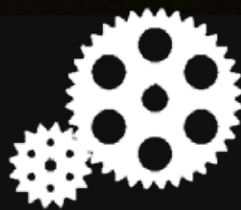


JBTでは、常に安全が第一です

定期点検と予防メンテナンスが、安全に稼動するための重要な要素です。

お使いの機器を計画的にお手入れしますので、機器を安全に稼動することができ、安心です。

弊社がPRoCARE®パッケージの一部としてお届けする使い捨て製品によって、さらに食品の安全性が保証されます。



PRoCARE

PRoCAREは、JBTの品質保証契約のブランド名です。お客様の保守点検対象機器の修理を保証します。

地球の環境を 考えた カスタマーケア

“ 御社のためにどれだけ役に立てるか？ ”



スチュワート・リンフォード
(Stewart Linford)
カスタマーケア
リビングストン

JBTカスタマーケアが考えるCSRとは、最小限の環境負荷で優れた製品とサービスを提供することです。私たちは長年にわたって稼働する設備を製造することでこのことを実践しています。そして、設備の寿命がくるまで、設備に最も精通しているカスタマーケア部門と共にサポートします。CSRが重視しているのは、単に設備一式の販売だけではありません。私たちは、お客様と長期的なパートナーシップを結び、環境を良くする目的のために新しいより良い環境ソリューションを使ってエネルギーを節約し、コストを削減し、カーボンフットプリントの削減につながる取り組みをしています。

JBTのカスタマーケアサービスは、古い機器でも質の高いメンテナンスが受けられますので、環境に優しく、コス

ト削減にもなるアップグレードが可能です。設備の価値を最大限に引き出しながら、環境への負荷を最小限に抑えられます。

JBTの保守契約プログラムPRoCARE[®]は、競合他社よりも優位に立てる、最高品質の製品を、お使いの設備が生産しているかどうか、確認することが目的です。PRoCAREは新しい設備の試運転が終了してからの始まりです。ここから、お客様との緊密なパートナーシップがスタートします。初めて設備をお使いになる場合、追加トレーニングとして貴社のスタッフ向けにメンテナンスと操作のオプショントレーニングがありますので、そこから始まります。併せて、設備の点検と動作確認のために私たちが定期的に伺い、貴社の生産が最低コストで能率的に行われていることを確認します。私たち

が見てきたのは、稼働メンテナンス費用の長期的な計画と管理で助けがほしいお客様や、環境効率向上へのさらなる対応への助力を求めるお客様が増えている状況です。したがって、将来のアップグレードや、新しい設備への交換を計画できるよう、いくつかの契約書には設備投資の検討報告書をお付けしています。そして、お客様と一緒に進行ラインを歩むように、トレーニング、メンテナンス、アップグレードの要件を短期的かつ長期的視点で話し合い、最終的には、お客様の事業に利益をもたらす新しい設備へとつながっていきます。大規模な投資が必要なきに、お客様が正確な予算を立てることができます。

と、スチュワート・リンフォードは説明する。スチュワートは、リビングストーンに拠点を置くウェストサービス部門で働いており、英国をはじめとした国際的な顧客の需要に対応している。余計な出費がかかる突然の停止もなく、稼働とメンテナンスの費用も抑えられており、設備の稼働寿命も最大限に引き延ばせており、双方にとって望ましいWin-Winの状況です。

アップグレードした環境対応

JBTのソリューションで、お客様は、稼働効率と生産性を最大化すると同時に、環境への影響を最小限に抑えることができます。環境への影響を最小限に抑えながら、稼働効率を最大化するよう設計・考案されたアップグレードキットとソリューションを、私たちは提供いたします。御社にとって良いことは、環境にとっても良いことです。

スチュワートは繰り返す。
省エネ関連コストの元金回収期間を

理論的に計算できれば、お客様との話は、たいてい簡単に済みます。環境への影響を最小限に抑えて、エネルギーを節約し、お金も節約したいと考えているのは皆、同じです。洗浄サイクルの回数を減らして生産時間を短縮するエアデフロストキットや、エネルギーコストを維持もしくは削減して生産を増加させるファンのアップグレード、そしてランニングコストを削減して最適な生産ができるインバータシステムなどはすべて、そのためのJBT設備アップグレードプログラムの代表例です。

他の例を挙げると、製品の切り替えがあります。最初の設備で求められる製品品質を満たすことが適わなくなってしまった場合です。

JBT設備の持つ柔軟性と継続的な改良のおかげで、以前と異なる新しい製品ニーズに合わせて、アップグレードすることも可能です。そして、新しい効率性と持続可能なソリューションを持ちながら投資した設備を、長年にもわたって使い続けることができます。

次回JBTにご連絡いただく際、設備の省エネアップグレードについてお問い合わせください。「環境関連予算」がすでにおありかもしれませんね？あるいは、共有したいアイデアをお持ちではないでしょうか？

JBTの使い捨て製品プログラム

当社の使い捨て製品は、食品安全の厳格な要求や極端な温度にも対応できるよう開発されています。JBTの設備用に開発したものですが、あらゆるものに適していることは、テストで実

証済みです。JBTの使い捨て製品を使うと、環境を保護しながら御社の投資も守ります。

フォーミュラ潤滑剤は、安全でスムーズに操作にでき、稼働時間を最大にする完璧な混合剤です。同時に、フォーミュラクリーンプログラムは、最高の洗浄基準を満たし、不必要な摩耗を防ぎながら、お使いの設備を正確で安全に洗浄することができます。私たちは、洗浄プロセスが現状で一番良い方法を使って行なわれていることを保証するために洗浄監査を実施しています。これは、食の安全にとって極めて重要なことで、不必要に強すぎたり、量が多すぎる薬剤を使用しないことも、余計なコストをかけないためにも、御社の投資を毀損させないためにも重要です。

繰り返しになりますが、トレーニング不足や間違った種類や量の薬剤使用や、予想外の洗浄トラブルなどに多額のお金を費やして得をする人は、誰もいません。控えめな言い方をしても、お客様は、不要な仕事と環境リスクを割高なコストで抱えてしまうことになります。

と、スチュワートは締めくくる。

JBTの製品とサービスをご利用いただくことにより、お客様の事業の安全性と効率性、生産性、そして環境への影響が積極的に改善できることを、私たちは誇りを持ってお伝えしたい。

JBTから製品を購入したら、グッドバイ(さようなら)ではなく「グッド・バイ(良い買物)」になります。いつでも電話できる、頼りになる生涯のパートナーを得られます。



パートナーシップ



責任ある行動



環境負荷の削減

将来も有望な JBTとNABILフーズの 中東における確固たる地位

Nabilフーズの使命は、中東地域に高級品のさまざまな冷蔵食品や冷凍食品を供給することだ。JBTは、Nabilフーズを週7日24時間稼働させ、生産スケジュールに合わせて、高品質な生産品を安定的に発送するという重要な役割を果たしている。

Al-Nabil Food Industries Co. Ltd. (Nabilフーズ)は、ヨルダンの冷蔵・冷凍食品生産者の最大手で、市場でかなりのシェアを獲得しており、そのシェアは拡大を続けている。同社の最高級製品には、さまざまな種類のビーフバーガーとチキンバーガー、チキンストリップ、チキンナゲット、薄切りのハム・ソーセージ類、エスニックフード、調理済み食品、デザートなどがあり、中東・北アフリカ地域(MENA)の小売店やケータリング、ホテル、クイックサービスレストラン(QSR)の顧客に販売されている。ヨルダンにおいて、同社は最大手QSR顧客のワンストップシヨップサプライヤーとなっている。

Nabilフーズの歴史

Nabilフーズは、1945年ラッサム一家によって小さな家族経営の会社としてスタートした。それ以来、同社は850人を超える従業員を擁する、完全に組織化された企業に発展してきた。Nabilフーズは、成長をし新規パートナーを受け入れてきたが、ヨルダン、およびより幅広いMENA地域の家庭に上質でヘルシーな、ホームメイドス

“ JBTは
15年以上に
わたる
コーティング用
フライ用
調理用
冷凍用設備の
唯一の
サプライヤー
である





「私たちの家族から皆さんの家族まで」は Nabilフーズのスローガンです。Nabilフーズの CEO、アフマド・サラク氏にとってこの言葉は、自社で生産するものを気にかけることを意味する。



タイルの製品を届けることには忠実なままであり、熱意にあふれている。「私たちは毎回毎回の食事に出してもらいたいと思っており、品質を犠牲にすることはありません」と、NabilフーズのCEO、アフマド・サラク(Ahmad Sallakh)氏は言う。食品加工業界で最高の、最先端技術のみを使用することに専念してきたNabilフーズは、15年以上にわたり、コーティング用、フライ用、調理用、そして冷凍用の設備の唯一のサプライヤーとしてJBTを頼ってきた。



良好なパートナーシップの決め手
 パートナーを探すとき、Nabilフーズは生産の信頼性と食品の安全性のために最高級の機械を選ぶ。サラク氏によると、JBTはこの要件を満たしており、相互に利益のあるパートナーシップと、迅速に対応し、継続的な顧客サービスを行うサービスチームによって特別の価値を提供している。彼は例を挙げる。「最近あった故障ですが、納期に間に合うよう生産を継続させるため、迅速な解決が必要でした。JBTはエジプトからサービスエンジニアを動員し、24時間以内にヨルダンのNabil工場にエンジニアを集めました。JBTは、間に合うように技術エンジニアを送ってほしいという顧客の差し迫った状況をわかってくれました。しかも、エンジニアは迅速に自信を持って問題を解決しました。」サラク氏によれば、こうしたアフターサービスが、良好なパートナーシップの最も重要な決め手



となる。「JBTにもパートナーシップの方向性にも、非常に満足しています。機械は最高の性能を発揮しています。しかし重要なのは、JBTのアフターサービスによるサポートです。JBTのおかげで週7日24時間稼働することができます。」NabilフーズのCOO、ラムジ・カティーブ(Ramzi Khatib)氏が、付け加えて言う。「JBTがこの市場で提供しているのと同じような優れたサービスは、簡単に見つけれられるものではありません。」

性能への投資

稼働性能が上々であることに自信を得たNabilフーズは、次の生産能力目標を達成するために、JBTの新しい調理ラインで目下、生産を拡大中だ。新しいラインは、JBTの最新技術を駆使した最先端のコンタクトクッカーと、チキンフィレ調理・ロースト用インピンジメントオープンのソリューションで構成されている。コンタクトクッカーの焼き付けは、連続オープンに入れる前に、生産する食品の表面にセットして食品の中に肉汁を封じ込める技術だ。インピンジメントオープンの調理時間を短縮し、加熱し過ぎの製品数を大幅に削減して、歩留まりは最大4%向上している。カティーブ氏は言う。「この革新的な機械のコンビネーションがもたらす歩留まりの利点に興味をそそられました。ホームメイドスタイルの見た目はそのままに、ジューシーな味は保証つきというのは比べようもなく素晴らしいです。」

想定外のダウンタイムに直面

ヨルダンのアンマンにあるNabilフーズの生産拠点では、10箇所以上の生産ラインが、高いライン利用率で週7日24時間年中無休で稼働している。増大する量と市場の需要を考えると、これ以上の想定外のダウンタイムや長期間にわたるオーバーホールの余地はない。「私たちの最大の関心事は、生産の中断です。現在、2桁の売上成長を遂げており、市場での主導的地位を維持する必要があります。つまり、生産を減速させる余裕はないのです。」と、サラク氏は強調する。予想外の遅延は甚大な影響を及ぼすが、効率と信頼性で得るものがあれば、プラス面で大きな違いが出る。JBTのPProCAREサービス契約は、想定外のダウンタイムを最小限に抑えて、設備と生産が最適なレベルで実行されるようにすることを目的としている。

“ JBTのおかげで週7日24時間稼働しています。”

2018年、Nabilフーズは、JBTとのPProCAREサービス契約更新を延期した後、何度かのダウンタイムの問題に直面した。この延期に重大な問題があったことは、Nabilフーズが予防メンテナンスを怠ったために多くの技術的問題と故障に見舞われた2018年に明らかとなった。定期点検がなく、摩耗した部品をタイムリーに交換せず、スタッフトレーニングを欠いたことにより、生産ラインは未然防止型から事後対応型になっていた。想定外のダウンタイム時間は、すぐにNabilフーズの収益とライン効率の数値を蝕んでいった。



Double D Revoband Continuous Proteinオーブンで完全調理を行う前に、Formcookコンタクトクッカーで焼きを入れるためのチキンフィレのソーティング/ローディング作業





Nabilフーズ技術マネージャー、アフマド・フセイン氏。チキンナゲット調理中のJBT Double D Revoband Continuous Proteinオーブンの前で。

ダウンタイムを起こしている 余裕はない

2019年初め、NabilフーズはJBTに連絡を取り、生産課題を解決するためにPRoCAREサービス契約を更新した。契約更新後、想定外のダウンタイム時間は2018年と比較して48%削減された。現在は、未然防止型で効果的に保守を行うやり方に戻っている。摩耗した部品は故障前に交換してしまうため、ダウンタイムが削減され、信頼性は向上し、所有コストを下げる事ができた。Nabilフーズの技術マネージャー、アフマド・フセイン(Ahmad Hussein)氏は説明する。「JBTが入り、辛抱強く、知識と寛大さをもって私たちを迅速かつ徹底的にサポートしてくれ、私たちが直面しているたくさんの課題を解決し、弊社設備と社内の技術サービスを継続的に発展させてくれました。弊社の製品を十分に理解し、行き届いたサービス対応をしてくれる本物の専門家に会えて感謝しています。基本的に、弊社組織の重要なパートナーになっており、私としては、もうこれ以上の望みはありません。

JBTのおかげで、想定外のダウンタイムの課題は、Nabilフーズにとってはもう過去の話です。



Nabilフーズのショールームには、テスト用キッチンがあり、料理教室を主催したり、自社製品を調理する様々な方法を紹介している。>>



PRoCARE®で、すべて解決

PRoCAREにはすべてがついています。特定顧客との関係性の枠組みといえます。組織、生産稼働時間要件、季節変動ないしは他の要件に応じて、カスタマイズされた契約を共に構築します。定期点検とトレーニングはPRoCAREの一部であり、機種によっては、さまざまなパーツ、キット、オイル、洗剤、各種レベルのリモートサポート、延長保証、スペアパーツ割引などを含めることができます。

PRoCAREを使用すれば、想定外の出費や、生産の中断を最小限に抑え、準備万端で先に進むことができます。



JBT 中東 マルハバ

“

お客様の声に
耳を傾け、
ウインウインの
ビジネスを
構築します。

世界一高い超高層ビル
ドバイのブルジュ・ハリファ



ラビー・ラウンド (Rabie Rawand)
- 中東エリアセールスマネージャー

JBTを主要サプライヤーと考えた場合、顧客にとっての付加価値はなんですか？

「品質が良く信頼性の高い製品を最終消費者に届けることのできる高性能設備をお客様に提供することがJBTの使命です。このコミットメントを果たすため、お客様の声に耳を傾け、適切なソリューションを提供し、プロジェクトの中でお客様に助言を与えることで、ウィンウィンのビジネス関係を構築します。私たちはお客様の成功を望んでいます。お客様の成功は、JBTの成功でもあるからです。」

ワリード・サレ (Waleed Saleh)
- 中東アフリカサービスマネージャー

素晴らしい顧客サービスの秘訣は何ですか？

「良いサービスを提供する上で最も重要なことは、顧客のニーズを認識することだと考えています。私はそれを大切にしている、常に私の「やるべきことリスト」の優先事項です。もし解決すべき課題があれば、お客様と一緒に課題に向き合い、適切な是正措置が取られるようにします。バックオフィスには優秀な専門家チームがついていますので、約束を果たすことができます。」



マジド・エル-アヒカル (Majid El-Achkar)
- 中東プロジェクトマネージャー

JBTは、設備をスムーズに設置し、始動させるために、顧客にどのような準備をしてもらいますか？

「顧客と生産施設は現場によってさまざま、お客様ごとに独自の要件が決まっています。私たちは、プロジェクト管理を行う者として、営業部門と緊密に連携して、お客様の技術的ニーズを確認して判断し、早期に的確なプロセスと手順を確定します。お客様の準備が十分に整っていることが重要ですので、プロジェクトの立ち上がり期間に、何度もお客様を訪問し、設置に関してあらゆる面の話し合いをし、問題を整理します。」

JBTは、お客様にぴったりの極めて優れた設備にするためすべて取り揃え、お客様に献身的にサポートする会社だと思います。私たちは、お客様と共に成長することを願っています。」



エミレーツ・フライト・ ケータリングが JBTの調理ラインに 投資

JBTの設備は、世界最大級の機内食販売会社エミレーツ・フライト・ケータリングでも採用され、他を圧倒する同社の高い品質レベルに貢献している。エミレーツ・フライト・ケータリングは、スパイラルフリーザーを15年稼働させた後、最先端のプロテイン調理ラインをJBTから追加導入した。この新ラインは、生産性を確保し、生産遅延リスクを排除すると同時に、製品の歩留まりを3~4%向上させる重要なステップとなっている。

エミレーツのグループ会社、エミレーツ・フライト・ケータリング(EKFC)は、世界で最も発着便数の多い空港の1つであるドバイ国際空港のケータリングユニットから、100を超える航空会社に向け、すべての機内食とサポートサービスを提供する唯一の会社である。

ドバイにある10,000㎡の冷凍食品生産施設フードポイントでは、エミレーツ航空のエコノミークラスの機内食を作っている。この施設では、JBTのFrigoscandia GYRoCOMPACTスパイラルフリーザーを使用し、一年365日週7日24時間、年中無休で2つの生産ラインを運用している。1日100,000食以上が冷凍され、1年で5,200万食の生産能力を誇っている。

エミレーツ・フライト・ケータリングは品質の妥協を許さない
EKFCが提供する食事の質の高さと種類の多さは、顧客である航空会社の間



“品質は
当社が
行うことの
心臓部
です



Emirates

Flight Catering



で有名だ。EKFCは、毎年400種類の食事を提供し、四半期ごとにレシピを変更している。食品生産部門のシニアマネージャーであるニール・マクファデン(Neil McFadden)氏は、自社のビジネスの主要な原動力について次のように述べる。「それは非常にシンプルなこと、品質と一貫性です。事業者として私たちは、時間通りに、毎回、毎日、同じ品質で一貫性をもって生産できなければいけません。ですから、品質と一貫性が重要なのです。完璧への飽くなき欲求は、私たちが行うすべてのことの心臓部なのです。」

コストを削減することは会社にとって重要なポイントだが、同社が絶対に品質に妥協しないことは明らかだ。

「私たちは最高級のサプライヤーと最新のテクノロジーで判断します。だからJBTに頼るのです。」と、彼は続ける。「しかし、それは結局、JBTとのパートナーシップで築いてきたお互いの信頼関係があるからこそです。JBTの人々は常に私たちの関心事に気を配ってくれ、フォローアップし、双方にとって有利に、Win-Winになるように考えてくれています。これが、そもそもJBTの調理ソリューション製品を検討しようということになった理由です。JBTの人々は弊社の設備を気にかけてくれ、あらゆる段階でサポートしてくれています。現地のアフターセールスサービスチームのサポートは素晴らしいものです。非常に熟練したJBTサービスチームが、必要な場合は祝祭日であっても、いつも待機してくれます。私





それは結局 JBTとの パートナーシ ップで築いて きたお互い の信頼関係 があるから こそです

たちは、JBTとの間の透明性、一貫した品質での生産、その高性能で信頼性の高い設備などを高く評価しています。JBTのフリーザーは、15年間問題なく稼働しています。」

成長する絶好の機会

EKFCは、同社の食品生産施設であるフードポイントでの生産性と製品品質を改善するため、常に革新的方法を検討している、とニール・マクファデン氏は説明する。次のステップは、施設の可能性を最大限に活用し、同社の中核的事業である機内食以外の事業への拡大だ。「私たちは、あらゆる可能性や機会を探り、積極的に地域のフードサービスセクターに目を向けています。そしてこの拡大策により、毎月の生産量が上がると私たちは見ています。」と、エミレーツ・フライト・ケータリングの技術部門担当副社長ムハンマド・タリク(Muhammad Tariq)は、付け加える。「成長するには絶好の機会が、他のフードサービスセクターにあります。私たちの目標は、非航空会社向けの生産を、現在の5%から、今後5年間で30%まで上げることです。」

契約へと後押しした調理テスト

EKFCは、増加する量と商業的成長に追いつくよう、JBTのタンパク質調理ラインを現在追加中だ。新しいラインは、コンタクトクッカーにインピンジメントオープンソリューションを組み合わせた、JBT独自の構成となる。JBTのFormcook®コンタクトクッカーをこの組み合わせで使用すると、上下の加熱プレートを使って、両面から同時に製品を焼き、製品内に肉汁と脂を封じ込めるため、次の調理工程での調理ロスを最小限に抑えた、見事な仕上がりとなる。DoubleD®Revoband Continuousオープンは、独自の制御式エアフローにより、製品を衝突させて蒸気調理するため、均一な温度で、表面の焼き目をきれいにつけることができる。機械の組み合わせにより、一焼き分全体を通しての完成製品の品質がばらつくことなく、見た感じはホームメイド風の仕上がりとなる。

JBTの調理器具を採用することを決めたのは、ムハンマド・タリク氏と、EKFCの食品専門スタッフの数名が調理テストのために英国のリビングストーンにあるJBTの食品技術センターを訪れた後のことだ。「技術センターで3日間

テストを行い、弊社製品の歩留まりと比較したところ、きわめて見事な結果を得ました。実に印象的だったのは、カスタマイズされた取り組み方、柔軟性、弊社のニーズを理解しようとする意欲、そしてテストを行いコンセプトを証明しようとして費やされた献身的な時間です。」と彼は説明する。自社のニーズに合わせて設備を構成することにより、EKFCはこのプロジェクトの成功の鍵である生産設置面積を最大化することができた。



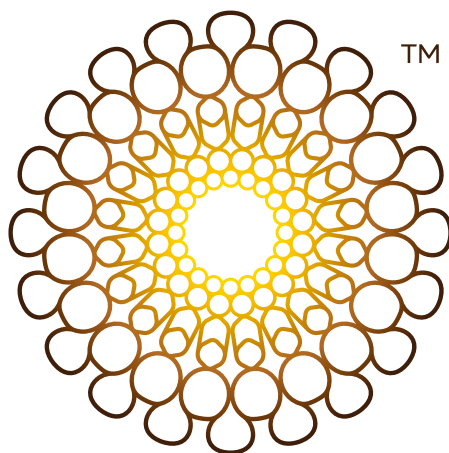
ドバイExpo2020とEKFCの コラボレーション

EKFCは、ドバイExpo2020のケータリングサプライヤーの1社に選ばれた。期間中、EKFCは500万食以上を生産することになる。Expo 2020とのコラボレーションは、EKFCが中核事業である機内食以外に事業を拡大したことのさらなる証拠だ。この大規模イベントは6か月間の長きにわたって開催され、世界中の取引やイノベーションや製品を対象としている。このイベントで、世界各地から2,500万人の来場者を呼ぶことが期待されている。

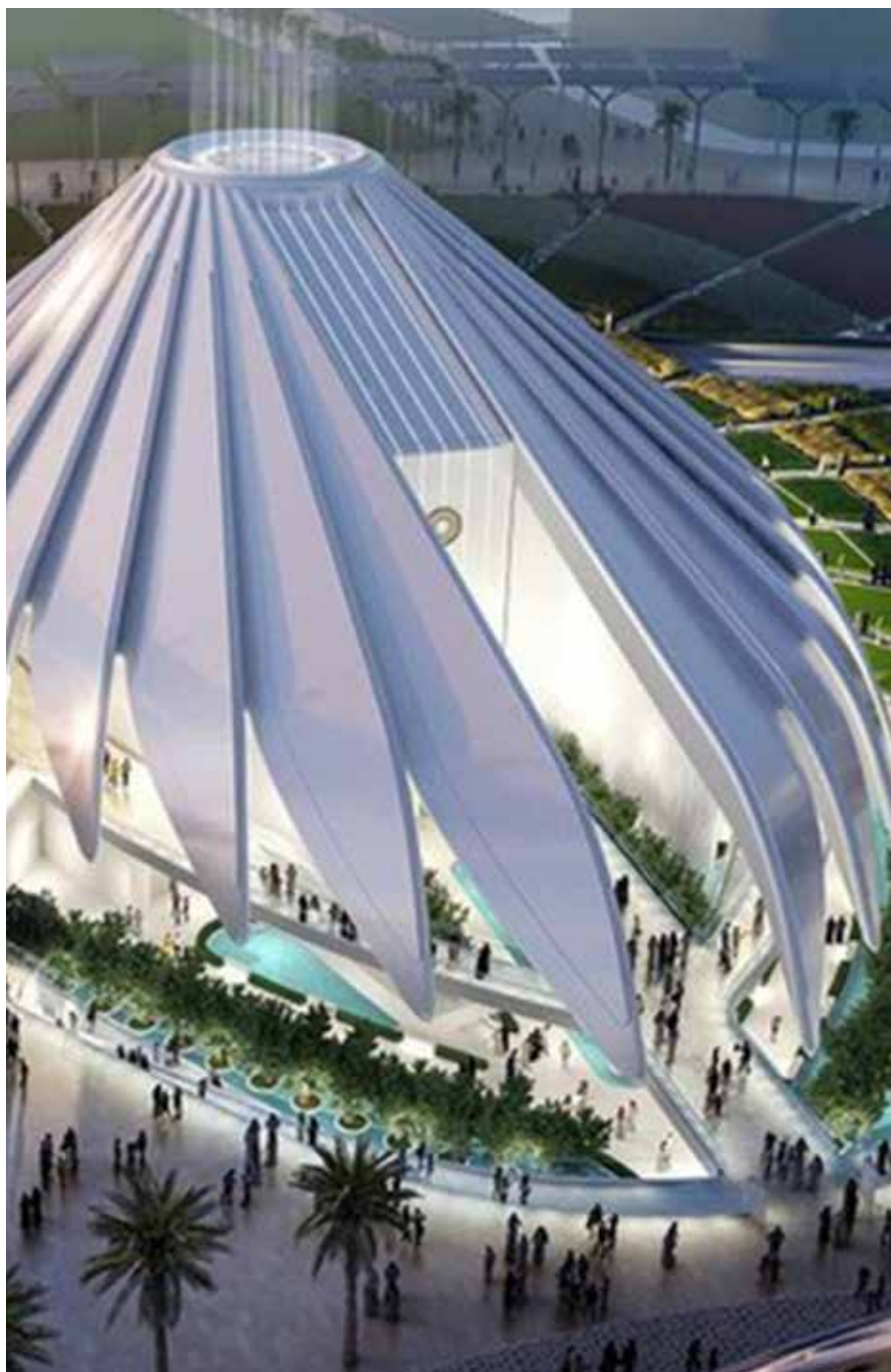
EKFCは、Expo2020や、フードサービスセクターでの将来的な需要に対応するため、JBTから最高性能の調理用・フライ用設備を入手する過程にある。この新しい投資には、2つの新しい高性能多目的調理ユニットが含まれ、1つは連続調理ライン、もう1つはフライラインで、どちらもEKFCの特別なニーズに合わせて調整されている。

「最初の成功を足掛かりに、食料生産施設の生産能力を拡大することを楽しみにしています。」と、EKFCのムハンマド・タリク氏は言う。彼はJBTを、市場ニーズを満たす最新の革新的な技術を有する進歩的な企業と見ている。「JBTは、私の関心がコストの節約と、生産性アップと、弊社の持続可能な目標に沿って、より効率的にマシンを動かす方法について私たちをトレーニングしてほしいことにあるのを、よくわかっています。私たちはこのパートナーシップを信頼しており、引き続き成長させていきたいと考えています。」

www.emiratesflightcatering.com



EXPO
2020
DUBAI
UAE



JBTのソリューション： コーティング&フライ



JBTのコーティングとフライのソリューションには、質、生産能力、信頼性、再現性の点で、一貫性がある。

鶏肉や魚、野菜にパン粉をまぶしたスナックは大きなビジネスだが、加工業者が市場にインパクトを与えるには、均一にパン粉をまぶす技術が、具材である肉や魚や野菜と同じくらい重要だ。JBTにはコーティングとフライのソリューション製品がすべて揃って

おり、最高の効率性を念頭に置きながら、品質と生産能力、信頼性、再現性を考慮した設計となっている。

一貫性をもって製品の工程が繰り返されるので、質の高い製品となる。JBTのコーティング&クッキングアプリケーションマネージャー、バート・キヴィッツ(Bart Kivits)によると、JBTの設備は、幅広い製品を加工できる柔軟性を備えており、製品品質を最高にし、ラインの生産量を最大にすることができる。

JBTStein®製品シリーズは、古くからJBTの看板商品であり、そのルーツは50年以上前に遡る。コーティング、フライ、調理用途で豊富な経験がある。

キヴィッツは、Steinブランドの高性能コーティング&フライソリューションから、SteinProMIX™自動バターミキサーと、Stein 5-Star HomeStyle™ブリーダー、そしてStein M-Fryer™の3つを選出してくれた。この3つのソリューションはすべて、品質、生産能力、信頼性、再現性に優れた設計となっている。

Stein ProMIX自動バターミキサーは、全自動の連続ミキサーだ。製品の高品質化に踏み出す最初のステップが、このProMIXとなる。ProMIXは、一定の粘度と温度を維持するように設計されており、操作を反復することができる。

Stein 5-Star HomeStyleブリーダーは、製品にパン粉をまぶす頑丈なマシンで、手作業で衣をつけたような見た目になる。この用途で最も扱いが難しいコーティング材料の処理をすることができ、生産能力が高く、並外れた信頼性と一貫性を備えている。

MシリーズTHERMoFIN®フライヤーは、製品と工程に対する柔軟性が高く、最大限の生産高と経済性を実現する。M-Fryerの主要な機能を組み合わせれば最高の品質で費用対効果の高いフライができるうえ、柔軟性や食品安全性、操作上の安全面においても顧客にメリットがある。PLC制御により、繰り返し同じ設定でマシンを使用することも可能だ。THERMoFIN熱交換器CoolHeat®は、穏やかな熱伝達を行ない、コストを最小限に抑えながらオイル寿命を最大限に引き延ばす。M-Fryerの高度なオイル管理システムは、常に変化する市場で求められる、競争力という強みを食品加工業者にもたらす。

JBTのコーティング&フライソリューションは、鶏肉やシーフード業界、そして加工食品業界のおお客様にご利用いただくことが多い。食品加工業界では、オニオンリングや、チーズスティック、マッシュルーム、カリフラワー、野菜のパテなど、野菜を使ったさまざまな前菜のフライとコーティングに使用されている。





FRIGOSCANDIA
FLoFREEZE®
スウェーデンで
生まれた発明



“ JBTのソリューションをお試ください。詳細はお近くのJBTの営業所まで。

冷凍フルーツや冷凍野菜がくっついて、大きなかたまりになってしまったのを見たことがありますか。かたまりのまま料理に使ったり、刃物やなかで切り分けたり——。そんな経験がもしあるなら、おそらくIQF凍結（個別急速凍結）が発明されて、最初のIQFフリーザーFrigoscandia FLoFREEZEが登場する以前に生まれた世代かもしれません。IQFフリーザーの登場は、冷凍食品の利便性と製品品質において最も重要で画期的な出来事のひとつに挙げられます。生産者の立場からすると、歩留まりと柔軟性が向上し、全体的な品質がアップしました。消費者にとっては、イチゴを一度に1個ずつ、エンドウ豆を一度に1個ずつ、自由に使えるようになりました。今日の私たちすべてにとって、それはもう当たり前のことです。

Frigoscandiaをスタートし、フリーザービジネスの幕開けとなったこの発明が、現在では世界トップクラスの冷凍技術を有するJBTブランドとなったことは、言うまでもなく当社の誇りです。IQF凍結を最初に発明した1960年代以降、より長い稼働時間とより高い生産量で、より幅広い製品に応用できる真の流動化技術をお客様にお届けすべく、当社はIQFフリーザーの機能を絶え間なく強化し続けてきました。

真の流動化技術は、IQF凍結の製品品質を格段に上げ、投資収益率を最大にします。しかし、何に対しても万能なプロセスではありません。

60年近くに及ぶIQFの経験から、当社は食品別にそれぞれ最良の結果をもたらす要因を突きとめました。こうした結果を出すことに成功したのは、継

続的に技術を改善しているからです。同時にフリーザーの設計も行ない、お客様のニーズに応じて、継続的に成果を出し、経済的に稼働でき、エネルギー消費を低く抑えられるようにしています。フリーザーを柔軟に設計できるおかげで、食品とプロセスの処理速度要件にぴったり合うよう、ひとつひとつのパフォーマンス要素を素早く効果的に取り入れることができます。

IQF凍結の成功の秘密は、繊細に制御された凍結シーケンスです。これによって製品品質を損なわずに歩留まりを最大限に高めながら、IQF製品の安定生産と長時間稼働が可能になります。

JBTの真の流動化技術は、特許を取得しています。この技術が、IQF冷凍食品に付加価値を付けてプレミアム価格を設定する近道になります。

JBTのADVANTEC システムで 薄切り加工が簡単に

歩 留まりロスをなくして肉を薄切りする加工は、調理済み食品市場でサービスを提供する多くの加工業者にとって重要な要件だ。しかし最近まで、これは必ずしも簡単にできることではなかった。最近になってJBT ADVANTEC™ シリーズのインピンジメントフリーザーの一部として表面安定化技術が導入され、比較的簡単に、すばやく薄切り加工ができるようになった。これを実現するまでには、長い道のりがあった。

同時にJBTは、ADVANTECシリーズでスーパー・チリング機能を実用化した。これは、製品品質を損なうことなく、温かい製品を急速に冷却できるイノベーションだ。

JBTのバリューストリーム&グローバル製品ライン(調理&リニアフリーザー)のディレクター、ステファン・ポールソン(Stefan Paulsson)によると、このどちらの実用化も、調理済み製品のソリューションとして実際の効果的なものを求める加工業者のニーズを満たすために実現されたものだ。

「クラストフリージング(表面凍結)とも呼ばれる表面安定化は、デリミートを非常に薄くカットしたいときなど、繊細な製品やくっつきやすい製品に使うと理想的です。」と、ポールソンは説明する。「こうした薄切りはかなり難しいですが、周囲の表面を凍結すると、歩

留まりロスをなくして非常に薄くカットすることができます。スライスの断面も、よりきれいになります。」

ポールソンによると、このほかにもスーパー・チリング機能は、温かい製品を冷凍せずにすばやく冷却したい加工業者が利用できるという。「スーパー・チリング機能は、温度が安定する前に製品の表面を凍結します。その結果、温かい状態から冷たい状態に急激に変わった冷却製品になります。スーパー・チリングで冷却がうまくいく鍵は、非常に効率的なインピンジメントフリージングです。ブラストフリージングのような時間のかかる方法では、凍結プロセスが遅いため、品質の問題が起こってしまいます。」

急速冷凍

ADVANTECのインピンジメントフリーザー製品群の歴史を紐解くと、1990年代にミートパテ用に低温凍結よりさらにコスト効率の高いソリューションを世に出すためつくられたシステムであるFrigoscandia フラットプロダクト・フリーザー(FPF)まで遡ることができる。

2000年に発売されたFrigoscandia ADVANTECインピンジメントフリーザーは、使用用途や対象製品の幅を広げ、より広範な市場に向けて、より最適なものを届けることを狙って発表された。

「インピンジメントフリーザーは、薄い製品の急速凍結に向いています。凍結時間が速いということは、製品の品質が高いことを意味します。」と、ポールソンは言う。

「ADVANTECは、多数の穴のあいた金属のシート、インピンジメントシートを使用しています。これらの穴を通して、空気のジェット噴流が製品に高速で衝突し、製品を極めて急速に冷却し凍結します。競合他社の多くは、代わりにエアナイフを使用しています。エアナイフは、実際にエアナイフの下にあるときのみ製品を凍結します。ADVANTECインピンジメントシステムを使用すると、製品は絶えず冷気にさらされます。実際、ADVANTECは、厚さ25mmまでの薄い製品の凍結や、厚さ200mmまでの製品の冷却では、きわめて費用対効果の高い方法です。」

エアナイフのソリューションよりも高速かつ効果的であるばかりではない。ADVANTECの金属シートは、一連のエアナイフよりも衛生的で洗浄が簡単だと、ポールソンは付け加える。要するに、ADVANTECインピンジメントフリーザーは、薄切り食品を冷凍する際に並外れた性能を発揮し、プロテイン食品をポーション加工する前に、表面を安定化させるのだ。



“

高品質と 利益を もたらず エアフロー 技術



柔軟性の高いソリューション

現在、世界中で販売されているADVANTECは、2つの異なるベルト幅（1250mmと1800mm）と、1～4個のセパレートモジュールを用意しており、お客様はニーズに合わせて、必要な長さや幅のADVANTECを利用することができる。

また、JBTは、小さめのユニットであるADVANTECコンパクトチラーも販売している。これは、製品の表面を凍結して薄切りを実現させたい会社が表面を安定させるには特に適している。



こんなときに役立ちます

- ▶ 高速処理した大量の平らな食品を、コスト効率良く急速冷凍にする。
- ▶ 高付加価値のIQF冷凍食品を含め、さまざまな種類の薄いもしくは平らな食品を冷凍する。
- ▶ 次の加工工程に入れる前に、柔らかい食品やくっつきやすい菓子を安定させる。
- ▶ デリ製品の表面を凍結し安定させて、スライス加工の処理スピードと歩留まりを改善し、かつ衛生的にする。
- ▶ より安全に流通させるため、生肉製品をSuper Chillingで急速冷却する。

衛生的な 設計の JBTフリーザー

こ

れまで以上に食品生産者や食品加工業者は、日々の生産作業において、衛生面について、厳しく警戒することが求められている。

今日、衛生への要求はますます厳しくなるばかりではなく、それはあらゆることについて求められている。JBTの設備はすべて、最も厳格な衛生基準を満たすよう設計されており、柔軟性があり、取り扱いが容易だ。わかりやすい例として、JBTのFrigoscandia製品、GYRoCOMPACT®セルフスタッキングスパイラルがある。これは業界のベンチマーク製品で、パフォーマンスが良く、経済効率も良く、そして何よりも衛生的に優れている。

独自のセルフスタッキングベルト

JBTのFrigoscandiaは、計画の段階で、衛生機能と洗浄機能を組み込んだ設備が設計される。フリーザーを設計するときには、ダートトラップの使用を避けるため、不要な部分の面積を最小限に抑え、使用材料をできるだけ少なくしている。Frigoscandia GYRoCOMPACTスパイラルフリーザーのユニークなデザインこそ、衛生に重点を置いて開発を続けてきたことの一例だ。Frigoscandiaセルフスタッキングベルトは、自己完結型の製品ゾーンの構造となっており、構成部品が削減されている。つまり、洗浄が必要な部分の面積が小さく、廃水量や洗剤消費量が少なく済む。セルフスタッキングベルトの設計は、他の種類のスパイラルフリーザーで見られるような固定のレール支持構造がなく、くずがたまって掃除できないということはない。

この種の問題について、Frigoscandiaセルフスタッキングベルトは、長い間克服してきている。

冷凍ゾーンは、100%清掃可能

JBTのFrigoscandiaセルフスタッキングベルトは、100%洗浄可能な自己完結型の凍結ゾーンだ。フリーザーは、排水をよくするために傾斜を付けた設計となっており、完全溶接の床の四隅は、食物の残りかすをトラップする必要を避けるため角度をとって切断されている。階層構造のエンクロージャーは、コンパクトさが損なわれておらず、エンクロージャー全体へのアクセス性に優れ、蒸気殺菌ができる。


ベルトスタック用のFRIGoDRIVE®駆動機構により、床はほぼきれいな状態が保たれ、清掃がしやすくなっている。駆動システム全体は、一式のステンレススチール製の脚のみで支えられ、ベルトの張力と摩耗を最小限に抑えている。構造要素が限られているため、摩擦を起こす場所が結果的に避けられている。蒸発器はステンレススチールとアルミ製で、どの側からでも手入れでき、標準装備として垂直の連続フィンがついており、高速洗浄を完全に行う。モジュール式洗浄システムには4つのレベルがあり、あらゆる生産要件に適合する。これらのシステムにより、洗浄時間は短く、水の使用量を少なくし、薬剤やエネルギーの消費量も少なくなり、メンテナンス回数が減り、生産が安定する。それと最後にもう一つ、何と言っても安心できる！

明日のための基準をつくる

変化の激しい世の中、安全性と食品品質がフードサプライチェーンで最も重要なキーワードとなっている。GYRoCOMPACTスパイラルの支持フレーム構造を従来のスパイラルと比較すると、衛生面、性能面、省エネの面でメリットがあることがわかるだろう。モジュール式であるため、お客様の加工ニーズに一致すると同時に、自由度と柔軟性をもたらし、費用対効果の最も高い方法でお客様のビジネスを成長させることができる。

弊社の営業&開発チームと、フードテクノロジーセンターでは、自社製品のテストのためのご来社を歓迎しています。今すぐJBTの営業担当者に電話して、訪問日をご予約ください。お客様の衛生ニーズにどのように応えられるか、ご案内させていただきます。



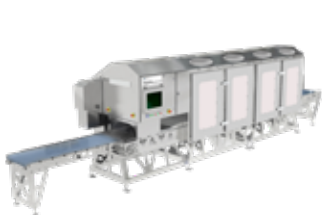


“ 食品の
安全性と
食品衛生が
お客様の
最優先事項
であることを
承知して
います

高度な専門性、 優良な製品。

スタンドアロンの食品加工機器であっても、統合型インラインシステムであっても、JBTは、注入、マリネ、ポーショニング、コーティング、フライ、調理、ベーキング、冷凍、冷却、プルーフィングといったありとあらゆる工程において、お客様に合わせたソリューションを提供できます。JBTの製品群から厳選した設備をここに一部ご紹介します。

全製品のラインナップについて詳しくは、JBTの担当者までお問い合わせください。



DSI™ 800 S Series, Portioning System

大量のポーショニング用に設計されたDSI 800 Sは可動カッターを8個搭載した、販売マシンの中で最もコンパクトなウオータージェットポーショニングシステムの1つです。このシステムは、画期的な機能と汎用性を持ち、コンパクトで費用対効果が高く、使いやすいパッケージにしたものです。DSI Adaptive 3Dポーショニングシステムとシームレスに統合します。



XVision™ CCPX™ Pack™ 1408

ケース入り食品やひき肉、ホットドッグソーセージ、トレイ食品、調理済み食品、豚肉、ベーコン、製造品、焼成品など、ホイルで包装された製品から異物を検出するように設計されています。



Formcook® Contact Cooker

Formcookコンタクトクッカーには、ホットプレート間を走行する頑丈なこびりつき防止ベルトが2本ついています。コンタクトクッカーは、骨のない薄い肉や、肉のかたまりや、ひき肉製品、ベーコンなどの焦げ目付けや焼き付けに最適です。また、調理中の食品の高さが過度に高くないようにします。コンタクトクッカーのこびりつき防止ベルトは、マリネ製品や、湿った製品、くつきやすい製品も簡単に処理できます。



Stein M-Fryer™

効率的なオイル管理システムを持つStein M-Fryerは、設置面積が小さく、THERMoFIN®熱交換器を備えており、世界のコンビニエンス食品加工業者のニーズに合わせて特別に設計されています。生産品の品質は優良で均一、安定した生産で費用対効果は高く、プロセスの柔軟性は必ずば抜けており、工程および製品の安全性は実証済みです。

FRIGOSCANDIA

STEIN

DSI





Stein TwinDrum 600 Spiral Oven

コンパクトで汎用性の高い2ゾーン調理システムを持つ、さまざまな用途向けのStein TwinDrumスパイラルオーブンは、ランニングコストとメンテナンスコストを低く抑えながら、ローストや蒸し料理など幅広い調理に対応しています。オーブンは、ベルト全体の温度を均一にする斜めのエアフローが特徴で、衛生機能を強化し、1時間あたり最大4トンの製品を加工できます。



Double D Revoband Continuous Protein Oven

幅広い製品で優れた成果を上げるRevoband Continuous Proteinオーブンは、連続自動大量処理と、温度・エアフローの正確な制御が可能で、最大限の歩留まりを実現します。このオーブンは、Double D赤外線シーリングとシーリングユニットおよびRevobandシーラー/Grill-Markerと組み合わせれば、調理済み食材のインラインソリューションとなります。



Double D Searer/Grill-Marker

ローリングバーと調節可能なバーナーを備えたこのユニットは、幅広い種類の加工食品を、味も見た目も良くできるように設計されています。このユニットはスタンドアロンでも使用できますし、JBTの連続クッカーやオーブンを各種と統合することもできます。このユニットには、食品加工業者のための付加価値製品の新しいオプションがたくさん用意されています。



Avure™ AV-M

Avure Technologiesは、食品の安全性を高め、賞味期限を延ばす高圧処理（HPP）システムを提供しています。Avureの最新機種Avure AV-Mなら、食品生産者は現在の生産ニーズに合ったサイズの機械を購入すればよく、生産需要が高まったら、その段階ですぐに拡張していただけます。



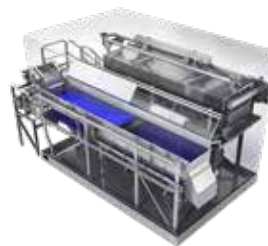
Frigoscandia ADVANTEC™ Impingement Freezer

品質、速度、生産量、柔軟性のすべてにおいて競合技術の半分のコストで実現可能なインピンジメント/衝突噴流式凍結・冷却技術が、最も効率的で食品に特化された方法であることがすぐに認められるところとなりました。高付加価値のIQF製品を含め、薄く平らな製品など、さまざまな製品を効率的に冷凍します。



Frigoscandia GYROCOMPACT® Chilling and Freezing Systems

狭い設置面積でも大量の生産量が可能なFrigoscandia GYROCOMPACTスパイラルフリーザーは、品質、衛生、操作の簡単さ、信頼性において業界のベンチマークとなっています。モジュール設計のおかげで、利用者の食品生産・加工ニーズにぴったり合わせることができます。



Frigoscandia FLoFREEZE® IQF Freezer

食品をバラバラに散らした状態で冷凍するFLoFREEZE IQFフリーザーは、どんなに扱いが難しい食品でも、急速に個別凍結すると同時に、衛生、経済性、使いやすさの面で、業界の最も厳しい要件を満たしています。



Schröder IMAX Injection Technology

シユレーターの高性能インジェクターは、赤身肉、鶏肉、魚など、さまざまな製品に対応するよう設計されています。特製のプラインレシビや、難しい成分を注入するように変更することもできます。

この場所から お客様の声を 形にします

国際貿易で一流企業であることには、難題と重大な責任が伴います。JBTで働く私たちは、このことを十分に認識しており、現代のビジネスという舞台でいつでも輝く準備ができています。私たちにとっては、これが私たちの生きる道であり、食品業界のあらゆる分野のお客様をサポートすることに楽しさを覚えています。食品業界のリーダーとして、お客様のニーズに焦点を合わせています。お客様の声に注意深く耳を傾け、サポートすることにより、持続可能なウィンウインの関係を築きます。

専門技術とJBTの設備で 高水準の調理用途を実現

当社のフードテクノロジーセンター(FTC)は、お客様との関係を築くうえで重要な役割を果たしています。欧州には、プロテイン加工用途のテスト向けに、フル装備の技術センターが2つあります。最も古くからあるスウェーデン・ヘルシンボリのセンターは、新製品のアイデアを開発したり、既存のプロセスを強化する設備をデモンストレーションできる最初のセンターの1つでした。もう1つは、英国リビングストンの弊社の最新製造施設にあります。この場所は、2017年ブロックスバーンの元の英国本部から、リビングストンにある8,000m²の新しい製造拠点に移転したもので、製造と技術センターの設置面積は2倍以上に増えました。FTCには豊富な専門技術が集結しており、設置設備は高水準の調理用途

“ 私
たちは
持続可能な
ウィンウイン
の関係を
築きます

リビングストンのフードテクノロジーセンター



リビングストンにある当センターは、エディンバラ空港からわずか10マイルの場所にあり、新しいレシピのテストやJBT設備のトレーニングのために、世界中からやってくるたくさんのお客様やJBTのスタッフが簡単に利用できます。



を実現します。現在、リビングストンのFTCハウスには、Formcook®コンタクトクッカーや、DoubleD®インピンジメントクッカー、シアラー/グリルマーカ―など、厳選されたJBTの調理機器が装備されています。

充実した体験

私たちは当社のシステムがどのように機能するか充実した体験をお客様に提供させていただきます。ざっと使ってみていただいて自社製品をテストすれば、最終的に高品質のものが製造できることがわかります。このようにしてJBTの最新加工ソリューションと知識を使って、生産のシミュレーション、研究の実施、さらに新用途や新製品の最適化と開発を行うことができます。このセンターには、JBTならではのサービスや製品をお客様に紹介する貴重な機会があります。充実した体験のほか、当社のハイテク技術を駆使したモダンな製造施設を紹介する機会もあります。そこでは、来訪者が建設中の生産フロアと機械に非常に感銘を受けるかもしれません。

常に次の高みを目指して

FTCでは、当社の食品加工品質を絶えず改善しています。たとえば、熱風と蒸気調理の最終的な歩留まりや、さまざまな調理方法の実験などです。また、私たちは、製品の風味と見た目を最大限引き出しながら最大の歩留まりをあげるさまざまなコーティング方法を実験しています。当社のオープンは、ベルトの上で直接スライスすることもできます。また、必要に応じて、手作業のワークショップで多くの製品をテストして、テスト目

標を達成するのに必要な道具やテンプレートを製造することもできます。

手作業による移動をしない、インラインコンタクト調理と熱風衝撃試験も、2020年1月までに実施できます。

開発とトレーニングの施設、FTC

リビングストンのセンターは、新用途の開発に力を入れています。当社の新入社員と外部のお客様の両方を対象としたトレーニング施設でもあります。JBTの施設内には、快適で使い勝手の良い会議室がFTCのすぐ隣にあります。お客様を促して、生産倉庫を訪問したり、設計エンジニアなどの重要人物に会って特別な事項に関するアイデアを交換したり、配送スケジュールを業務部門と話し合うことができます。

これらはすべて、バラの花「ボニースコットランド」が咲き乱れ、温かく迎えてくれる圧倒的な風景の中にあります。エディンバラ空港にも、スコットランドの首都エディンバラにも近く、訪れる価値のある美しい歴史的な街です。



新登場の JBT食品安全 チャンピオン

口 質管理は、企業ブランドを保護する上で大きな役割を果たす。XVision™FlexScan™は、湿気の多い生産環境で汚染物質を検出する、まったく新しいフレキシブルな食品検査技術だ。これにより顧客は、複雑に変化し続ける検出基準を満たすため、パフォーマンスレベルをカスタマイズできる。検出技術を迅速に更新できるので、顧客はより効率化することができ、新しいビジネスにつなげられ、新しい規制にも即対応可能だ。

主な強み

JBT XVisionのディビジョンプロダクトマネージャー、ディーノ・カルボネ(Dino Carbone)は、所有コストが低いのは、革新的なモジュール設計の賜物であり、このシステムの利点の1つだと言う。「お客様が機械の主要コンポーネントを交換できるので、高価な技術サポートは必要ありません。」と彼は言う。「プラグインしてすぐ使う。それだけです。」

ただし、コストだけがXVisionの唯一の強みではない。カルボネによると、このシステムは、標準的な金属検出器の3倍の精度で、生産施設で最も一般的な金属汚染物質であるステンレススチールを特定できる優れた検出性能がある。決定的に大事なことは、XVisionは操作がシンプルで、できるだけ簡単に使えることに重きを置いている。「実際、私たちは、稼働面での多くの複雑さを省きました。」と、カルボ

ーネは言う。「マシンをいったん構成したら、エンドユーザーが設定に関して問題を抱える可能性は低くなります。」FSQA(食品安全品質保証)のレイヤーも含まれており、ユーザーが事前設定した間隔でFlexScan検出パフォーマンスを検証して文書化する一連の汚染テストを順を追って案内してくれる。すべてのデータがiOPSに統合されると、FlexScanは、稼働とメンテナンスに関する重要データの統合窓口および収集ポイントになる。

評判を守る

XVisionは、金属、石、石灰化骨、ガラスその他の汚染物質をさまざまな製品から特定できる。ベルト上の生のタンパク質から直接、あるいはバッグや袋に入った食品から、冷凍食品から、調理済み食品から、そのほか温めて食べる容器入りの食品からも検出可能だ。

内側と外側の衛生設計を 新しい設計レベルに引き上げる

FlexScanは、非常に衛生的であるように設計されている。堅牢な構造で、表面を傾斜させ、最低限の部材に絞られているFlexScanは、最も厄介な湿気環境での過酷なプレッシャーがかかる衛生要求にも対応できる。さらに一歩進んで、有害なバクテリア汚染からお客様の製品を守るために、FlexScanはすべてのキャビネットカバーが開けられ、内部の機械のエンクロージャーを洗い流すことができる。エンクロージャーにはよく食物の小片が引っかかり、バクテリアが発生して繁殖してしま



標準的な金属 検出器の 3倍の 精度



いがちだ。

「XVisionは、技術面で汎用性があるということと、リコールや万一の訴訟からブランドを保護する能力という、両方の理由から、XVisionに対して高まりつつあるお客様の関心に気を付けています。訴訟になると、莫大な費用がかかり、評判を傷つけてしまいますから。」と、カルボーネは言い足す。

XVision FlexScanユニットは、あらゆる製品やラインでの配置に適合するシステム構成だ。JBTや他のメーカーのポーション設備、冷凍設備、マリネ設備、デリ設備など、ほとんどの設備の後ろや前に設置するのにフィットするサイズだ。生の製品とパッケージ製品の両方で使用できる複数レーンのインテリジェント・リジェクション・システムがあり、廃棄物と再加工を最小限に抑えてくれる。

詳細は、最寄りのJBTの営業所または xvision.sales@jbt.com までお問合せください。





“ 人々の健康は健康的な食品から ”

持続可能性で 優位に立つ HPP食品

高圧処理(HPP)の成長は、添加物や保存料のない、新鮮な味を求める消費者の需要に牽引されている。しかし、それが食品加工業者や小売業者がHPPを選択する唯一の理由ではない。持続可能性というのは、将来世代の自分たちの必要を満たす能力を危うくすることなく、今日の必要を満たしていくことを意味する。

消費期限を延ばして、 食品廃棄物を減らす。

HPPで消費期限が延びることで、処理にお金のかかる廃棄物や食品ロスを防ぐことができる。消費期限の延長で食品の腐敗を減らすと同時に、品質が改善している。HPP製品は、微生物学的消費期限が近づいても製品の劣化を示さない。このことにより製造業者は、劣化製品に関わるコストを削減でき、さらに重要なことに、より品質の高い製品を消費者に提供できる。HPPの消費期限の向上によって、製造業者はより広い市場を相手にすることができ、廃棄物の量と関連コスト(廃棄コスト、エネルギーコスト、食料生産リソースコストの増大)を削減する。

加工・包装技術が向上するにつれ、食品や飲料の消費期限が延び、製品の持続可能性が向上している。HPPは、特に食品品質が急速に低下する製品の消費期限をさらに延長させる。このことが、消費者、生産者、小売業者にとって利益となる。

人々の健康は健康的な食品から食品と飲料が健康的で栄養豊富であれば、健康に害を及ぼさず、関連医療費もかからない。品質の低い食品は消費者に提供する栄養価が低く、そうした食品を摂る人々の健康や幸福、生産性に悪影響を与えうる。栄養価が失われるにしたがい、パフォーマンスの悪影響に対する比率は低くなる。HPPは、長期冷蔵後の製品に、天然のビタミンや健康栄養成分を保持させる働きがある。

原材料をより少なく。 クリーンラベルを取得。

クリーンラベルを積極的に推進している。HPPにより、食品加工業者は、細菌の成長を阻害する化学物質など、防腐目的のみの原材料を削減・除去できる。原材料の使用量を減らすことは、原材料の調達に伴う環境への影響を減らすということの意味する。

原材料をシンプルにすれば、食品加工業者が「クリーンラベル」を取得するのも役立つ。便利な食品や飲料に健康や自然品の選択肢を求める人口層が増えているが、クリーンラベルはそうした層にアピールする。保存料を削減することにより、生産者はこれらの原材料を調達することによる環境への影響を排除し、製造業者は一般的な添加物に伴う健康上の問題を取り除くことができる。

最後に、この時点では正確な受益は大部分において定量化されていないが、一般的な保存剤のいくつかは慢性的な健康問題に結びついている。健康状態を改善すれば、深刻な病気や治療に関わる環境負荷が軽減され

る。HPPは、人々の健康増進と、環境影響の低減に貢献することができる。

エネルギー消費量の削減

必要なエネルギー量を削減できれば、他の方法よりも、HPPによって地球温暖化の可能性を抑えられる。HPP設備のサイクルタイムと生産性は改善を続けており、必要なエネルギー量もますます削減されている。

品質と栄養価が高く安全性を備えた、消費期限の長い冷蔵食品やチルド食品をつくれるというHPPの可能性が、一般的な食品の一部を冷凍から冷蔵の加工・流通に移行し、エネルギー消費量を削減する道を開いている。

米国を代表する大手クリーンラベル食品メーカーの1社が出しているAvure HPP加工製品、パーフェクトフィットミール(PFM)





JBT AVURE HPPの技術に ついて

JBT Avureなら、生産者は最も信頼性の高い最速の機器で高圧処理(HPP)を実施できます。Avureは、機器システムの設置とメンテナンスから、レシピとパッケージの開発まで対応しており、生産者が食品の安全性を高めて消費期限を延ばすと同時に、栄養価の高い風味豊かな自然の食品を消費者に届けられるよう支援しています。AvureのHPP設備は、世界中のあらゆるHPP保護食品の大部分の加工に使用されています。

詳しくはこちらをご覧ください。

www.avure-hpp-foods.com



NIKASが AVURE HPPを 選ぶ理由

P. G. NIKAS は、ギリシャのアテネにある食肉加工メーカーであり、50年以上にわたり、地元の小売市場に冷肉製品を提供している重要なサプライヤーです。NIKASは、ギリシャの家庭の食卓周りに、おいしいもの、質の良いもの、革新的なものを提供することで、その地位を築いてきました。NIKASのビジョンは、優良な品質と最高の安全性に基づいて、独自の処理・加工肉製品をつくることです。このビジョンこそ、NIKASがAvure HPP(高圧処理)ソリューションへの投資を決めた理由です。

NIKASのオペレーションディレクター、ヨルゴス・ヤトラコス(Giorgos Giatrakos)氏は、Avure HPPソリューションが高度な生産設備に対する同社の基準をいかに満たしているか、また、製品の品質保証を強化するため新しいテクノロジーをいかに活用しているかを説明してくれました。アップグレードされたAvure HPPは、以前のHPPマシンと比較して、床面積は変わらないという利点を残しながら、製品直径が大きくなっており、NIKASは、各加工用途での処理能力を増大させることができました。

Avure HPP装置をNIKASが設置して以来、圧力の限界設定値(6000 bar)の上昇により、適用用途での稼働時間が大幅に短縮されました。さらに、ハイテク技術を駆使したHMIソフトウェアにより、製品属性に応じて効率を最大化し、各製品カテゴリに合わせたプログラムを構成できます。

HPPは、微生物に関わる食品の安全性を高め、食品の消費期限を向上させるための認定プロセスです。ヤトラコス氏は、HPPが微生物による製品劣化の苦情と市場からの返品をいかに最小限に抑えているか、を強調します。さらに、HPPは、生産・包装工程中に汚染する可能性のある微生物の存在を除去することにより、消費期限内のスライス肉やソーセージなどの製品の感覚刺激特性を改善します。認定技術を活用することによって、こうしたことのすべてが製品の市場価値を高めています。



www.nikas.gr





保存料無添加食品、クリーンラベルに対する顧客の需要は増え続けている。

JBT独自のHPP技術なら、風味を損なわずに、そうしたニーズに応えられる。



タンブリング技術と マッサージ技術の 比較

マッサージ技術によって、より高いタンパク質活性化が可能となり、製品歩留まりが向上する

調理ハム製品の生産では、工程の第一段階で、最初の材料を選択した後、肉の部位をブライン処理する。ほとんどの場合、ブラインはブライン注入器で挿入される。

ブライン注入では、必要な量のブラインを肉の部位にきっちり正確に注入する。他のいくつかの製品は塩水処理を行う。肉片を必要量の塩水に浸し、吸収するまでの時間を要する。両方の手順において、その後の筋繊維の処理が最終製品の品質にとって重要になる。保水性とタンパク質活性化の効果とともにスライス粘着性の質がここで決まる。工業生産では、2つのプロセスがこの生産段階で使用される。

一般に知られているタンブラー技術の場合、大きなドラムがガイドローラー上で水平に回転する。コンテナの内壁についている平たいバッドによって肉片が落下し、穏やかな運動が起こる。この動作はしばしば「ランプリング」と呼ばれる。

マッサージのプロセスは、全く違った

方法を取っている。マッサージのコンテナは、内部に回転軸が固定された構造になっている。

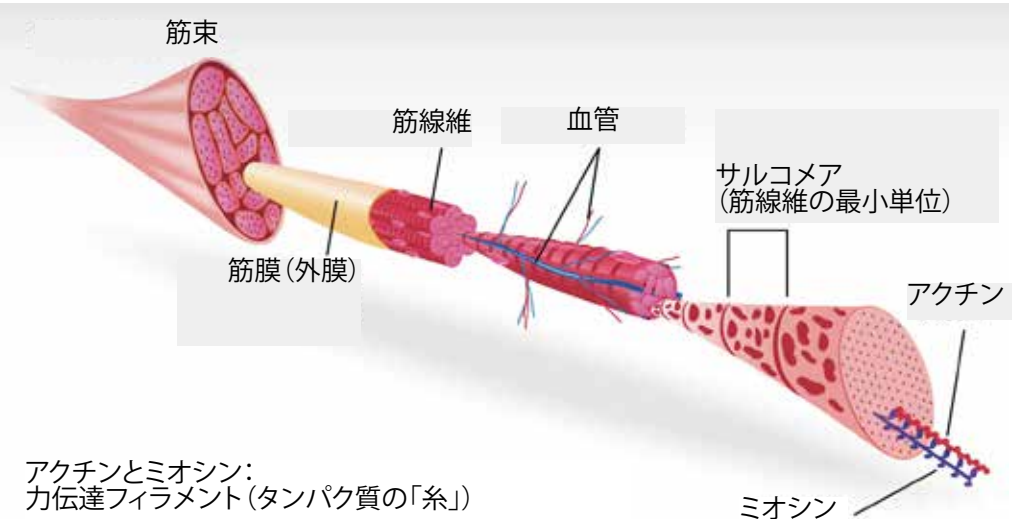
回転軸には大きな螺旋状のパドルがついており、軸の周りの製品を動かす。このパドルが肉の塊の中を移動する。タンブラーとは異なり、製品とユニットの縁の部分だけが接触するのではなく、筋組織の一つひとつが活発に触れあっていく。この真空マッサージシステムの原理は、MYACエンジニアリング株式会社のオーナーであるイメン (Iyimen) 博士によってすでに導入され、1986年に特許取得済みだ。ヘルムートシュレーダーとの緊密な協力関係の結果、この特許は後にシュレーダーエンジニアリング合資会社に引き継がれた。同社の現在のMaxマッサージユニットは、公称充填量600～6,000 kgのサイズのもので販売されている。特にマッサージは、伝統的な調理ハムなどの骨を含まない製品で最も効果的な技術として確立されており、今日のドイツの食肉産業の、実に約70%で使用されている。

充填量(設計による)が通常45～55%であるタンブラーと比較して、マッサージユニットは85～90%に達する。これにより、ユニット1台当たりの設置面積は同じでも、加工製品量はほぼ2倍になるといふ、非常に大きなメ

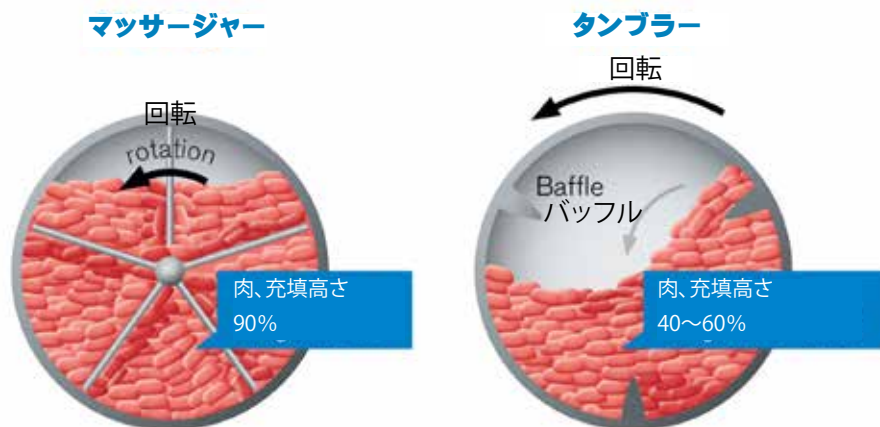
リットがもたらされる。さらに、充填レベルが高いおかげで、製品上部にできる空間は、わずか10～15%にまで削減できる。これは、タンブラーの未使用の空き容量のたったの3分の1にすぎない。マッサージユニットは2倍の量の肉を処理できるという事実に加えて、かなり短時間で真空状態をつくれるため、コストの節約にもなる。作動中、コンテナ内の真空状態は、50ミリバール(通常の気圧の5%未満)で維持される。冷却用のサーマルプレートにより、作動中の製品温度は1°Cを超えない。充填レベルが90%であるおかげで、冷却容器のコンテナの壁と製品とが効果的に接触する面積が大きい。パドルがかき混ぜ動作を強力に行なうため、製品内部の温度が迅速かつ効果的に低下する。

タンブラーの受動的な塩水処理技術とは対照的に、ブラインはシュレーダーのMaxマッサージユニットによって筋組織に能動的に注入される。技術的に言えば、ブラインの塩分は筋線維を膨張させる。Maxのマッサージコンテナ内が真空状態になることにより、膨脹の度合いはさらに強まる。パドルが大きいことと、前述のように充填レベルが高いことから高圧状態になるため、機械的な力が一つひとつの筋組織の中心にまで届くように直接的かつ能動的に加わる。2°C以下の可

原材料の天然筋線維構造の加工は、調理ハム製品などの肉製品の感覚刺激品質や経済性の面で重要。



マッサージユニットはタンブラーよりも使用できる量がはるかに大きいので、かなり省スペースになる。



能な限り低い温度で、繊維状タンパク質の強化溶液が生成される。これは通常、タンパク質活性化ともいい、理想的な水分保持とスライサーでの歩留まり向上の鍵となる。実際に、最終製品のスライス粘着性は、筋組織外と筋組織内で違いが出てくる。

▶筋組織外の粘着度は、マッサージプロセスの最後に、わずかに粘着性のある切断面によって認識できる。これは、肉のいくつかの部位を良好に粘着させる役目がある。

▶筋組織内のスライスの粘着度は、製品の切り身/芯の中央部分のわずかな粘着性によって感じることができる。これは、非常に堅いスライスにする役目がある。

マッサージ技術の使用で明らかに良好な結果が得られたことは、より短い時間でより高いタンパク質活性化を示す製品であることの表れであり、したがって製品の歩留まりを上げることができる。製品のスライスの堅さが増していることは、スライスの歩留まりが向上していることで評価できる。

限られた空間的・時間的資源をうまく結びつけてマッサージ技術を使えば、最大限の収益を達成することが可能となる。

筆者:ピーター・J・ダンヴェアト
(Peter J. Danwerth)
シュレダーエンジニアリング有限合資会社



FTNONの DCC技術で カーボンフット プリントを削減



FTNONのDCCブランディング技術はますます人気が高まっており、世界中の食品加工業者が使用している。ネスレやペプシコなどの大企業に留まらず、多くの中小の食品加工会社にまで及んでいる。

革新的なDCC™(ダイナミック・クラウド・コントロール)のスチミング技術は、工程のエネルギー効率とスチム効果を大幅に改善できる方法だ。DCCを使用すると、蒸気の雲の底部の凝縮相を独自の方法で測定できる。この方法で、蒸気をほとんど失うことなく、機械内部の蒸気環境を100%制御・維持することができる。その結果、食品加工業界のカーボンフットプリントの削減につながる。カーボンフットプリントは、活動や組織によって排出される二酸化炭素(CO₂)の量に関わってくる。カーボンフットプリントは、業界全体で急速に意識が高まっている要素であり、世界が直面している気候変動の課題について話すときの主要なトピックとなる。

用途

DCC技術は、ベルトブランチャーだけでなく、スクリュブランチャーにも使用できる。これは、大量の食品をこの技術を使って処理できるということを意味している。魚や肉だけでなく、あらゆる種類の野菜に対応できる。そして、ハーブ、果物、パスタ製品だけでなく、調理済み食品の生産にも使用でき

る。食品加工の観点から見ると、水加熱よりも蒸気を使用する主なメリットは、製品の加熱がより急速にできることだ。この方法により、製品の奥深くまで熱が到達することなく、製品の外側が消毒される。また、システムはそれ自体の消毒も行う。

DCCは、ブランチャーが400mm幅/全長3mの小さな容量のものから、最大4m幅/全長40mの高容量のシステムにまで使用することができる。

衛生的なデザイン

省エネ効果とカーボンフットプリントの削減に加えて、FTNONは、FSMAなどの最新の衛生規制に従ってブランチャーを設計した。ブランチャーは洗浄が非常に簡単で、時間が経てば迅速に交換することもでき、調理済み食品業界にとっては、理想的な技術だ。

食品生産過程でリスクを冒したい人など、だれ一人としていない。だから、衛生はますます重要になってくる。過去5~7年の間、FTNONはバクテリアについて学び、生産中のバクテリアの発生をどのように予防できるか研究してきた。この知識は、機械設計に活かされている。

DCCシステムは、蒸気ロスがほとんどなく、エネルギーを消費する換気フードやシステムも必要ない。これは、工場の空気循環システムへの負担が少なく、工場外部に臭いを出さないこと

を意味している。工場の門を出たらずぐ外はもう街になっているというようなどがある今日では、このことは、非常に重要なポイントになっている。

DCCのサクセスストーリー

FTNONのDCCスチーマーが、顧客の持続可能性の目標達成を支援した実例:

▶ベルギーに本拠を置く家族経営の会社。学校給食が専門。鮮度、品質、持続可能性、イノベーションがすべてにおいて中心的なことであることを、この家族経営の会社は理解している。この会社は、調理済み食品のセグメントで、FTNONの最も先進的なDCCベルトスチミングシステムを生産拠点3箇所に導入することにより、歩留まりと製品品質を改善することを決めた。FTNONの試験用DCCスチーマーで幅広いテストを行なった結果、最終製品が味と色の点でより良くなっていることが示されたと同時に、全般的な製品品質が向上していた。おまけに、エネルギー消費量が低下していた。

▶ドイツの会社。オイルで35%、蒸気で70%の節約。同時に、DCCスチーマーを使用して、生産量は2倍に。

持続可能性にすべての注意を振り向けてしまって、スチミングの主な目的を忘れてはならない。スチミングの主な目的は、消費期限を改善することだ。さらに、味、歯ごたえ、におい、舌



触りなどの感覚刺激特性もまだまだ改善しうる余地がある。

筆者: **ウィルコ・ファウト**
(Wilco Fauth)
FTNON事業開発ディレクター

その他の用途:

- ▶ 酵素の不活性化
- ▶ バクテリアの不活性化
- ▶ 調理時間の短縮
- ▶ 製品品質の向上
- ▶ デンプンの糊化
- ▶ 消毒/殺菌
- ▶ 解凍



洗浄ポジションのDCCベルトスチーマー



ジャガイモと野菜用のDCCベルトスチーマー



JBTの新しい仲間、 環境にやさしい 包装システムの PROSEALを紹介します

JBTは、欧州、米国、オーストラリアに製造拠点を持つ、環境にやさしい包装システムの先駆的会社、英国Prosealの買収完了を発表した。

Prosealは、赤身肉、豚肉、鶏肉、魚、海産物、調理済み食品などのさまざまなタンパク質食品製品のトレー密封機器の大手メーカーであり、柔らかいフルーツ、生鮮食品、総菜、サンドイッチ、スナック食品などを生産している。Prosealは、プラスチックの使用を

最小限に抑えて、同時に製品の消費期限を延ばすシステム開発の最前線にいる。

1分間に240パックを処理できる機械を擁し、英国のアドリントンに本社を置く同社は、高品質のトレー密封システムと、一括建設請負契約による生産ラインソリューションの設計、製造、組立、保守を通じて、輸出市場で著しい成長を遂げている。食品包装用途で圧倒的に使用されているProsealは、食品保存技術とエネルギー消費量削減

を通じて、持続可能性という重要な強みを提供するシステムを開発することにより、成長に向かって邁進を続けている。



食品廃棄をなくすために 食品廃棄物の削減に向けて トレー密封が果たす重要な役割

世界中で生産されている食料の3分の1以上は廃棄物になります。中国よりも広い面積が、決して食べられないことのない食料の生産に使用されています。その多くが最終的には埋立地に捨てられ、そこで腐敗し、強力な温室効果ガスであるメタンを放出します。

食品廃棄物を最小限に抑える包装の役割は、すでに重要になっています。たとえば、食品トレーは、便利さを求める現代の忙しい消費者のニーズに合うだけでなく、工場から小売業者、自宅まで、食品を適切に保護することができます。たとえば、上部を密封したトレーで売られているブドウは、容器に入れずに房のまま売られているもの

と比べて、店舗での廃棄率が通常で20%以上減少します。さらに、トレーにはガスと水分の出入りを阻止したり制御したりする働きがあるので、劣化を抑え、消費期限が延長できます。

トレー密封の形態そのものが柔軟性に富んでおり、さまざまな形状とサイズのトレーで密封できるため、ほぼ無限のバリエーションがあります。パックの一部分を切り離して、残りのパックは密封しておいたまま使用できる、スナックパックなどの最新のイノベーションもあります。スナックパックなら、あとからでも使えるように、製品の残り半分をわざと包装された状態のまま残すことで中身を保護できます。

トレーがこうした強みを最大限に発揮するには、効率的な密封システムが不可欠です。Prosealトレー・シーラーな

ら、ガス充填、ハーメチックシュリンク、真空ガス、スキンパック、スキンプラス、スキндиープなどのさまざまな保存技術と密封形式に対応しており、一つひとつの製品要件に合わせて、消費期限を延ばすことができます。

Prosealの将来も有望な戦略の一環として同様に重要なことは、すべてのGTプラットフォームモデルが、現在の市場の需要に合わせて、こうした密封プロセス機能の追加や削除ができるようになっていることです。これにより、食品メーカーは、継続的に新しい機器に投資しなくても、最新のトレンドに対応することができます。

最先端の技術と制御システムがたくさん詰め込まれたProsealトレー・シーラーは、位置ずれ、誤充填、過充填などのトレーを検出したら、作動を停止で

新登場JBT ブランドへ ようこそ



きます。また、上流および下流の機器と接続できるため、ラインのどこかでエラーが発生しても、ラインをすぐに停止することができます。こうして長時間のダウンタイムが回避でき、また製品は回収して再加工や再梱包ができるため、余計な廃棄物を出しません。

真に持続可能な包装にするためには、使う材料の量を可能な限り最小限に抑えながら、保護や保存の機能を持たせなければなりません。柔らかい果物や生鮮食品などの包装を、クラムシェル型やクリップオン型の蓋のパックから、上部密閉型のトレーへ移行することにより、最大45%の材料の節約につながりました。

Prosealトレー・シーラーは、現在導入されている軽量トレーにも対応できます。メーカーがプラスチックの代替品を模索していますので、パルプやボール紙、アルミホイルなど、他の材料を使った密封ができます。Prosealが取り組んでいる代替パッケージ研究の最近の事例の1つに、持続可能な100%リサイクルの段ボールから製造されたHALOPACK®ボール紙を使用したMAP対応食品トレーの共同開発があります。このトレーは、気密にできない従来のカートン紙のトレーオプションと違って、バリア機能を備えており、製品の消費期限を延ばすことができます。これが、食品廃棄を減らすもう一つの方法です。

Prosealトレー・シーラーの持続可能性のさらなる強みは、稼動効率性です。当社独自のEseal®技術は、密封信頼性に優れ、効果的な食品の保護と保存状態を維持しながら、エネルギー使用量は92%削減します。

食品廃棄物には多くの原因があり、多くの解決策があります。Prosealのトレー密封技術は、サプライチェーン全体での食品ロスと食品廃棄物を最小限に抑えるため、今後も引き続き能力を発揮していくでしょう。

筆者: **エイミー・ジョンストン**
(Amy Johnston)
Prosealブランドマネージャー



GT0eモデル - 1分あたり最大36パック



Halopack包装の調理済み食品
「Simply-Good-Sesam-lachs」



PRIMEが、 JBTファミリーの 一員に！



Simple Solutions for Poultry Processing

JBT Corporationが、Prime Equipment Group Inc.を買収した。Prime Equipmentは、オハイオ州コロンバスに本社を置く、一括建設請負契約がメインのメーカーで、家禽産業向けに水再利用ソリューションを提供している。

「PRIMEの買収によってPRIMEの持つ一次処理の技術を得ることができ、フルライン・ソリューション・プロバイダーとして家禽産業のお客様から選ばれる会社になるという目標に近づきます。」と、JBTの会長兼社長兼CEOのトム・ジャコモニーニ (Tom Giacomini) 氏は言う。

1992年に設立されたPrime Equipment Groupは、65年以上にわたって鳥肉工場および鳥肉加工事業を所有・操業しているガスバロ (Gasbarro) 家が設立し、現在も経営を行なっている。Primeは米国オハイオ州コロンバスに本拠を置き、現在、世界の市場で販売されているなかで、最も論理的で耐久性があり、フレキシブルな鳥肉処理システムを開発、製造、販売、サポートしている。

「鳥肉加工のための シンプルなソリューション」

Primeの目標は、世界中の鳥肉加工業者が期待し、それに値するものを提供すること。歩留まりを向上させ、製品品質を維持し、労働集約的な作業を軽減するシンプルな設備だ。Primeのキャッチフレーズである「鳥肉加工のためのシンプルなソリューション」とは、鳥肉工場でのプロセスを自動化する最も簡単かつ効率的で信頼性の高い方法を見だし、鳥肉加工業者が最高の品物を生産できるようにすることを意味する。

ヨーロッパで高まる存在感

「Primeの最新技術は、家禽産業の差し迫ったニーズに応じており、自動化と水の再利用の分野で顧客との関係をさらに強化できます。」と、JBT Corporationのプロテイン担当社長兼執行副社長であるポール・スタンリーブ (Paul Sternlieb) は言う。「Primeの収益は主に米国に集中しています。JBTが持つ世界的な地盤を活用して、自動化と水技術での展開を加速させ、米国以外でも成長できることを期待しています。」

Prime機器の詳細は、地域セールスマネージャー、クリスト・ファン・ザントヴォールト (Christ Van Zantvoort) までご連絡ください。電子メールアドレス：Christ.VanZantvoort@JBTC.COM



VBS-6 縦型バード・ウォッシャー
伝統あるバードブラシが
付着した微生物を確実に落とす



砂肝処理機




“

七面鳥処理装置で
世界の先頭に立つ企業の
効率的かつ効果的で
確実なソリューション



“ JBTは
企業としての
社会的責任を
どのように
果たすのか



内面の 良さは、 外面に 表れる。

JBTのソリューション開発はあらゆる点で、サステナビリティと社会倫理に多大な考慮を払いながら進めていますので、安心できます。

JBTから機械を購入すると、責任ある方法で開発と製造が行われていることがわかります。購入する機器が、最新の科学技術を採用しており、環境への影響を最小限に抑えるものであることもわかります。

しかし、それで終わりではありません。JBTのソリューションとプロセスは、CSR分野での影響力を常に改善するというコミットメントを伴うものです。たとえば、よりエネルギー効率の高い駆動ラインを開発したり、使用する水や化学物質を削減したり、あるいは、より持続可能なワークフローを作成するためのトレーニングとサポートを提供したりしています。

環境に与える影響を最小限に抑えることを優先するJBTの注力は、1台の機器の販売契約を結ぶだけでは終わりません。私たちは、お客様との長期的なパートナーシップに専心しています。

JBTのカスタマーケアサービスにより、古い機器でも質の高いメンテナンスやマシンのアップグレードサービスが受けられるため、機器を最大限に活用して運用コストを削減できます。JBTが提供しているアップグレードキットとソリューションは、環境への影響を最小限に抑えながら、運用効率を最大化するように設計・考案されています。

JBT マグリブ

“ マグリブ 地域での 営業活動が スタート



左から、MEAエリアセールスマネージャーのカリド・サオと
MEA地域セールスマネージャーのローランド・コレット

マグリブ地域は、北アフリカとしても知られ、主にアルジェリア、モロッコ、チュニジアの国々で構成されています。この地域と市場は、今まさに成長の一途にあります。人口は増加して2018年に1億人に達し、インフラ資源は引き続き切迫状態にあります。途方もなく大きな成長機会がありますが、反面、経済的・政治的状況は不安定で脆弱です。

地元の食品加工業者が設備サプライヤーに求めていることを、北アフリカのエリアセールスマネージャー、カリド・サオ(Kalid Saou)が説明します。「私たちは、食品加工の知識と製品ノウハウの面で食品加工業者をサポートして彼らに自信を持たせる必要があると考えています。クライアントは、投資プロジェクトにおいて支援してくれたり意見を聞かせてくれたりする、信頼できるサプライヤーを探しています。」JBTは、世界中の食品加工業界に収益性の高いソリューションを提供してきた長い経験から、深い応用知識、目的に合わせたソリューション・コンセプト、技術的なアドバイス、生産性に関する助言、カスタマーケアサービスやその他たくさんの点で地域のサポートを行なっています。中東・アフリカ地域セールスマネージャー、ローランド・コレット(Roland Collet)は、この地域を長い間サポートしてきており、クライアントの指導とサポートに継続的に取り組んでいます。「私は食品業界で40年以上の経験を持っており、お客様とノウハウを共有し、お客様が最高品質の製品を生産できるよう尽力しています。」

パンが大好きなアルジェリア

アルジェリアの主要な食品加工事業の大部分は、パン、調理済み食品(ピザ)、鳥肉、冷凍果物・冷凍野菜に関わるものです。アルジェリア人はパンが大好きです。フレンチバゲットは非常に人気があり、アルジェリア料理のほとんどは、さまざまな肉に新鮮なハーブや野菜を添えたフラットブレッドが中心です。したがって、ベーカリー業界は着実に成長している市場となっています。JBTの代表的製品、FrigoscandiaGYRoCOMPACT®スパイラルフリーザーをこの市場で販売しており、高性能、コンパクト設計、そして1時間に最大70,000個のクロワッサンを確実に凍結できるという点を、主に売りにしています。

フルーツとベリーの生産地

モロッコは政治的にも経済的にも安定した状態が続いています。地理的に有利な場所にあるという強みを持つモロッコは、ヨーロッパの輸入フルーツや魚製品の供給地として好まれています。この国は、果物、肉、鶏肉など幅広い分野で利益を得ています。シーフードセグメントもモロッコの巨大産業で、主に遠洋漁業やイカ・タコ漁の部門で世界第13位にランクしています。魚製品を急速冷凍およびグレーズ処理する方法は、貯蔵中に起こる脱水や色落ちから製品を守るうえで優れています。JBTのFrigoscandiaADVANTEC™フリーザーなら、グレーズ処理した製品を再凍結することにより、歩留まりが向上し、製品表面が安定します。

最も人気があり高い生産量を誇るのはフルーツです。2018年のモロッコの

ベリー生産は約197,000トンで、その量の50%が冷凍市場向けです。JBTが開発した個別急速凍結(IQF)技術により、JBTはこのセグメントに大きな価値をもたらしています。汎用性の高いFrigoscandiaFLoFREEZE®IQFフリーザーは、新鮮なベリーなど、繊細でくっつきやすい製品をやさしく扱えるよう、特に考えて開発されたものです。

この地域の日安となる市場

チュニジアは、消費パターンに関してマグリブ地域で最も進取の気性に富む国の1つであり、この地域の日安となる市場と考えられています。定評のある食品加工製品を挙げると、鳥肉、魚、パン、乳製品です。さらに鳥肉加工製品については、チュニジアはマグリブ地域で最も進んでいる国です。鳥肉加工業者は、最終製品で求められる味、食感、見た目を正確に作るプロセスの組み合わせを模索しています。JBTはこれらすべてのプロセスを提供できるので、最終製品はお客様の要件を正確に満たすことができます。JBTには、幅広く高性能なコーティング設備、フライ設備、調理設備、冷凍設備があり、柔軟性のあるインライン加工ソリューションを作り出すことができます。

マグリブ地域が貿易と市場の地位の拡大を進め、次のステップに踏み出そうとするなか、JBTは、当社の非常に重要なお客様のために、技術的な専門知識と付加価値のある加工ソリューションで、いつでもお役に立てる準備ができています。

JBTで共に成長しましょう

私たちは継続的に成長している企業であり、社員の皆と共に成長したいと考えています。JBTのたくさんの従業員の中の二人、ネジャダ・リビックさんとマジド・エル-アヒカルさんは、各自の役割を発展させ、社内でやりがいのある新たな課題に取り組んでいます。二人のそれぞれの成長について、そしてJBTで働くことを二人がどう思っているかについてご紹介します。



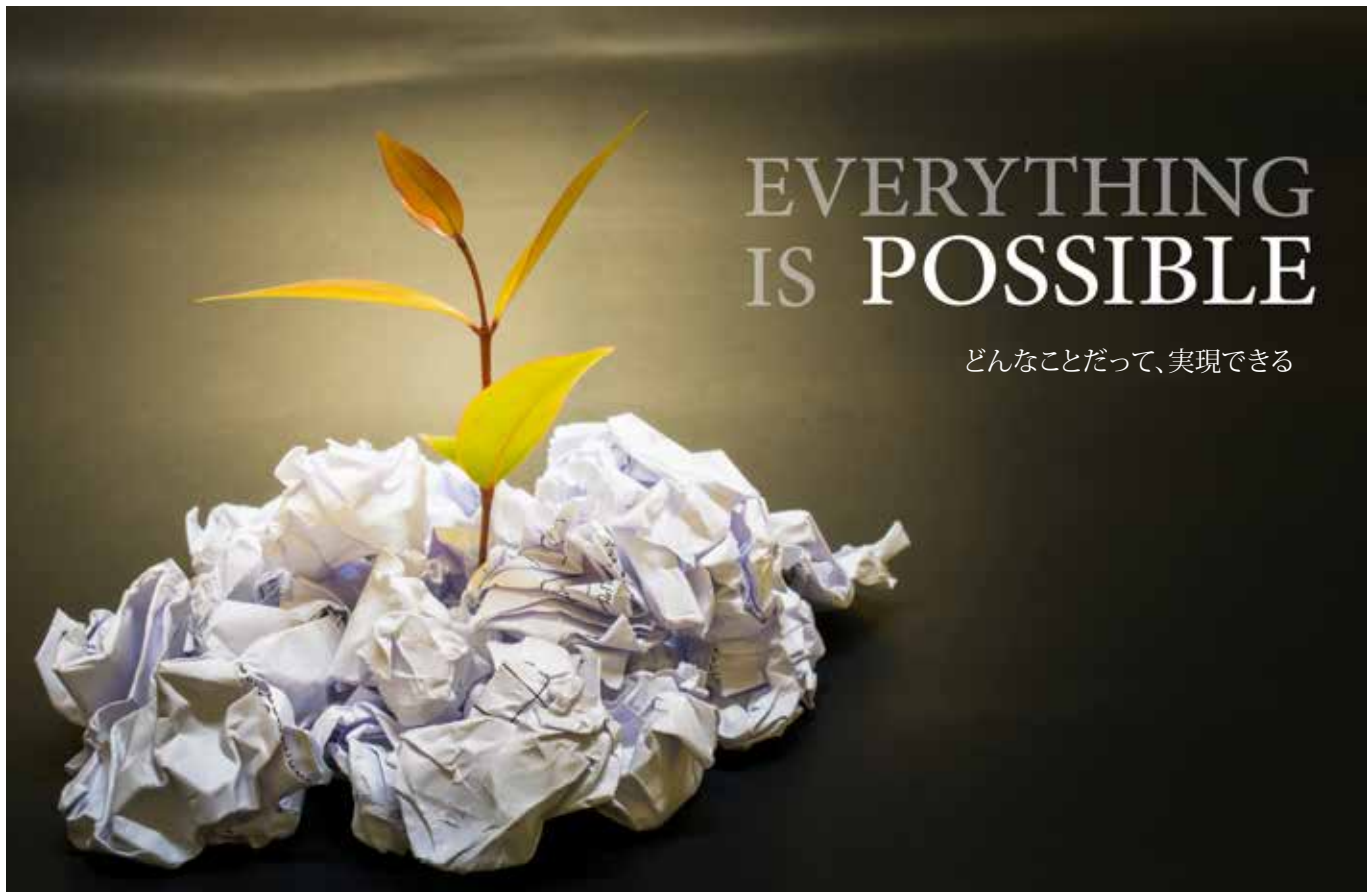
ネジャダ・リビック (NEDJADA RIBIC) スウェーデンの メカニカルエンジニア



新卒のネジャダさんは、JBTでメカニカルデザインチームのデザインエンジニアとしてキャリアを開始し、約1年半、オーダーメイドデザインのカスタマイズに取り組みました。現在、彼女は研究開発チームに異動し、チームの一員として食品加工業界向けの画期的な新しい機械とソリューションの開発という刺激的な仕事に携わっています。彼女はいつも技術的なことに興味を持っていて、数学が得意です。彼女は、技術設計を集中して学ぶため、機械工学の学士号を取得することを決めました。すぐに彼女は、自分がコンピュータ支援製品の開発に興味を湧いていることに気づきました。そして修士号を取得し、試験を終える1週間前にJBTで仕事をするためサインしました。

「ここでは、自分自身が成長したり、会社内での役職を変えられる素晴らしい機会があります。研究開発や、プロジェクト管理、カスタマーサービスなど、他の部門にいる多くの同僚が、私と同じように成長する機会を与えられているのを見てきました。中には、以前よりも上の役職に就いている人もいます。」

「このような良い職場と同僚を見つけられて、私は非常に幸運だと思います。やりがいがあって、勉強にもなるし、楽しいです！」 —ネジャダ



EVERYTHING
IS POSSIBLE

どんなことだって、実現できる

マジド・エル-アヒカル
(MAJID EL-ACHKAR)
中東の
プロジェクトマネージャー



マジドさんはJBTに11年間勤務しています。前職で、軍事車両のメカニカルエンジニアとして、また食品業界のコンサルタントとして働いた経験があります。また、製品開発を中心とした機械工学の修士号を取得しています。彼は、スウェーデンのメカニカルデザインチームのデザインエンジニアとしてJBTのキャリアをスタートさせました。

現在、マジドさんは中東でプロジェクトマネージャーとして働いています。プロジェクトを最初から最後まで指揮し、JTBの製品ポートフォリオをすべて扱っています。プロジェクトマネージャーの役割として、さまざまな段階でお客様に連絡を取ったり、JBTのさまざまな部門や外部のお客様など、多くの人と協働作業をしたり連絡を取り合ったりしています。

「私はJBTで11年間働いていますが、退屈な日は一日もありません。常に刺激的な新しいタスクや課題が私のモチベーションとなっており、自分の役割の中で自由に働いています。これはJBTだけの特徴だと思います！私は、革新的なソリューションの機械を設計し、市場にある中で最高の性能を持つ最もカスタマイズされたソリューションをお客様にお届けしてきました。私は、営業マンとして地域を回り、素晴らしいものを見る機会を得てきました。JBTは、刺激的で動きの速い業界、つまり絶えず発展している業界で事業を行っており、そのこと自体が私にとって大きなモチベーションとなっています。」

「JBTで働いて一番良い点は、開発の機会が常にあることです。私は、高品質で競争力のあるソリューションをお客様にお届けするため、常に熱意と意欲が求められる業界に身を置いているわけですが、お客様のために楽しみながら働いています。」 —マジド

食品加工の 世界的リーダー JBTの人材募集

あなたが活躍できる場所、JBT

ジョンビン・テクノロジーズ(JBT)は、食品加工産業で高価値を求める層に対してサービス提供を行う大手技術ソリューションプロバイダーです。先進的な高性能システムや製品の設計や、製造、テスト、保守サービス等をお客様に提供しています。

JBTが用意するキャリア

グローバルチームと多国籍チームの多様性により、広範な製品や技術の開発やサポートを行なえます。エンジニアリング、セールス&マーケティング、オペレーション、製造その他の分野でのキャリアを用意しています。25か国以上の営業・サービス事務所に約5,800人の従業員を擁し、当社のグローバルな存在感は高まる一方です。



JBTのコミットメント

インターンシップ希望の大学生、経験豊富なプロフェッショナル、腕のいい営業マン、どなたにも並外れたキャリア形成の機会があります。様々な才能が当社に集まれば、最高の製品とサービスを顧客に提供することができます。社員を大切にし、ブレインストーミングやコラボレーション、継続的な改善を奨励しており、やりがいのある、刺激的な職場環境を楽しめます。

ご応募はこちらまで: jbt.com/foodtech/about-us/careers/search-and-apply

JBT関連イベント

JBTが出展を予定している
展示会をチェックできます

WWW.JBTC.COM/NEWS-AND-EVENTS/EVENTS



最新情報をキャッチ！



ISSUU



LINKEDIN



YOUTUBE



BLOG



世界中に広がる ネットワーク

連絡先

ヨーロッパ

スウェーデン

John Bean Technologies AB
Rusthällsgatan 21, Box 913
SE-251 09 Helsingborg
Sweden
電話 : +46 42 490 4000
E-mail: info-europe@jbt.com

フランス

John Bean Technologies SA
Taverparc - Bâtiment 2.1
62 Boulevard Henri Navier
95150 Taverny
France
電話 : +33 1 84 28 02 00
E-mail: info-europe@jbt.com

ドイツ

John Bean Technologies GmbH
Esch 11
33824 Werther
Germany
電話 : +49 5203 9700 970
E-mail: info-europe@jbt.com

イタリア

John Bean Technologies SpA
Via Mantova 63/A
43100 Parma
Italy
電話 : +39 0521 908411
E-mail: info-europe@jbt.com

ポーランド

John Bean Technologies Sp. z o.o.
Ul. Przy Bazantarni 11
02-793 Warszawa
Poland
電話 : +48 22 894 9025
E-mail: info-poland@jbt.com

ロシア

John Bean Technologies LLC
ul. Petrovka 27
Entrance 2
RU-107031 Moscow,
Russia
電話 : +7 495 221 87 12
E-mail: info-europe@jbt.com

スペイン

John Bean Technologies Spain S.L.
Carretera A2, Km. 34,400
28805 Alcalá de Henares Madrid
Spain
電話 : +34 913 046 698
E-mail: info-europe@jbt.com

英国

John Bean Technologies Ltd
Heather Park
Kirkton South Road,
Livingston, West Lothian EH54 7BT
UK
電話 : +44 1506 857112
E-mail: info-europe@jbt.com

北アメリカ

JBT Corporation
1622 First St.
Sandusky, OH 44870
USA
電話 : +1 419 626 0304
E-mail: process-solutions@jbt.com

ラテンアメリカ

John Bean Technologies
Máquinas e Equipamentos Industriais Ltda.
Av Eng Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara, São Paulo
Brazil
電話 : +55 16 3301 2000
E-mail: latinamerica.info@jbt.com

アジア

タイ

John Bean Technologies (Thailand) Ltd
159/26 Serm-Mit Tower, Room no. 1602-3
Sukhumvit 21 Road, Klongtoey Nua Sub-district
Wattana District, Bangkok 10110,
Thailand
電話 : +66 2257 4000
E-mail: infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

中国

John Bean Technologies (Shanghai) Co., Ltd.
Room 1908, Hongwell International Plaza
1600 West Zhongshan Road, Xuhui District
Shanghai 2000235, PRC
電話 : +86 21 3339 1588
E-mail: info.cn@jbt.com



収益性が向上するのは、JBTの加工ソリューションだけです。

www.jbt.com/foodtech