



Press Release

2023年9月14日
マイクロ波化学株式会社

**マイクロ波多段式凍結乾燥装置「SiriusWave[®]」導入を目的とした
無償サンプル評価への参加企業募集のお知らせ**

マイクロ波化学株式会社（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長 CEO：吉野巖、以下「当社」）は、食品・医薬等を対象としたマイクロ波多段式凍結乾燥装置「SiriusWave[®]」の導入を検討されている企業のみなさま向けに、サンプル評価を受け付けることをお知らせします。

当社は、棚上に静置された複数サンプルであっても、従来法と同様に均一にエネルギーを伝達し短時間で乾燥できることを実証しました。凍結乾燥時間の大幅な短縮や、それに伴う高品質化が可能であることを確認しております。

その技術を適用したマイクロ波多段式凍結乾燥装置「SiriusWave[®]」の販売を開始^{*1}しており、凍結乾燥食品のリーディングカンパニーであるアサヒグループ食品株式会社への導入を進めております^{*2}。

この度、「SiriusWave[®]」の導入を検討されている企業のみなさま向けに、マイクロ波での凍結乾燥の優位性を実感いただくため、当社に設置している実機を用いて貴社のサンプルを凍結乾燥する「実機テスト」を実施いたします。

<実施概要>

■ 応募期間

2023年9月19日(火)～10月31日(火)

■ 実施期間

2023年11月30日(木)まで

■ 内容

当社マイクロ波凍結乾燥装置「SiriusWave[®]」における無償サンプル評価

■ 定員

10事業者程度

※反響が想定を上回る場合は先着順、もしくは早期に締め切る可能性があります。

■ 対象品目

食品・飲料品（常温に限る）、医薬品、電気材料など

**Make Wave,
Make World.**

世界が知らない世界をつくれ



■費用

無償

■応募条件

2025年3月末までに「SiriusWave[®]」の購入を検討している事業者であること。

■申込方法

以下の URL よりお申込みください。（右の二次元コードからもアクセスできます）

<https://forms.office.com/r/xnnv7nfEum>



■マイクロ波多段式凍結乾燥装置「SiriusWave」のパンフレット

<https://mwcc.jp/cms/wp-content/uploads/2023/07/SiriusWave.pdf>

※1 2022年11月21日 プレスリリース

「世界初、食品・医薬等を対象としたマイクロ波多段式凍結乾燥装置「SiriusWave」の販売を開始～
大幅な時間短縮と高品質化を実現～」

<https://mwcc.jp/news/1995/>

※2 2022年11月7日 プレスリリース

「アサヒグループ食品株式会社とのマイクロ波凍結乾燥技術の実証共同開発について ～インスタント食品製造の大幅な時間短縮と高品質化を実現～」

<https://mwcc.jp/news/1749/>

本件に関するお問い合わせ

マイクロ波化学株式会社 広報チーム 奥中

住所：大阪府吹田市山田丘2番1号 フォトニクスセンター5階

TEL：06-6170-7595 FAX：06-6170-7596 MAIL：pr@mwcc.jp

**Make Wave,
Make World.**

世界が知らない世界をつくれ

【装置イメージと仕様】



装置イメージ

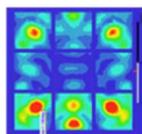
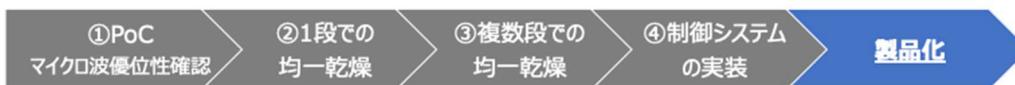
基本仕様	マイクロ波発振器	2450 MHz, 1 kW
	マイクロ波制御系	位相制御等
	棚段数	4 段
	棚面積	0.65 m ²
	棚温度調節範囲	-40 ~ 120 °C
コールドトラップ	トラップ凝縮能力	30 kg/バッチ
	到達温度	-50 °C以下
真空系	到達圧力	4 Pa 以下

※上表の仕様は一例であり、お客様のご要望に応じてカスタマイズ可能です。

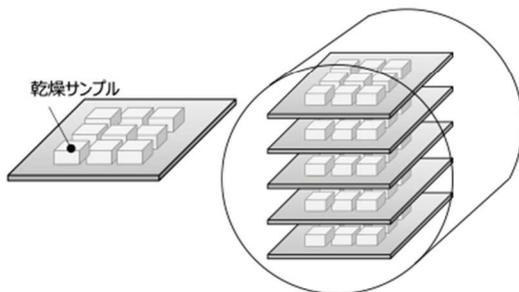
**Make Wave,
Make World.**

世界が知らない世界をつくれ

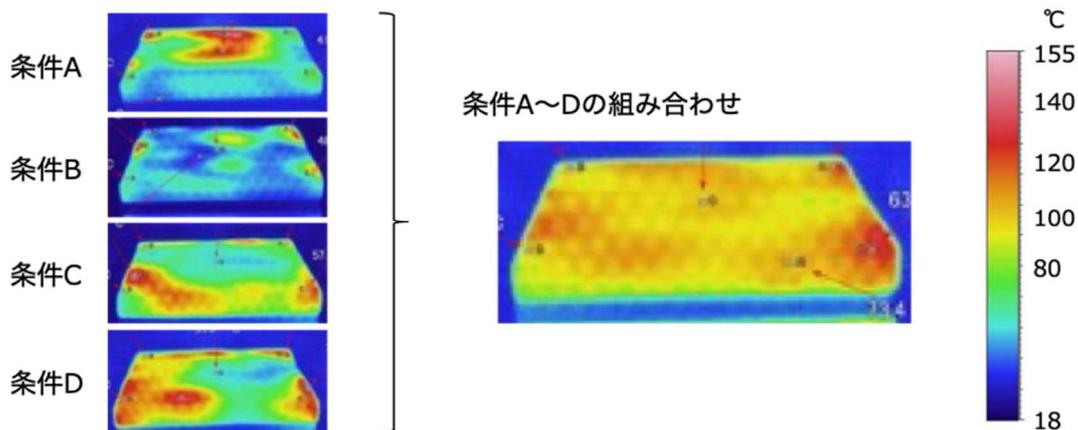
【技術詳細① ; 技術構築の流れ】



電界強度
シミュレーション例



【技術詳細② ; 位相制御技術による、サンプルの均一加熱検証】



**Make Wave,
Make World.**

世界が知らない世界をつくれ