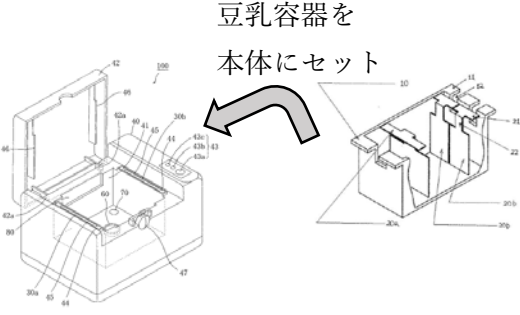


提供者名：有限会社田中珍味		福岡県開放特許	2021-003
タイトル：家電規格の小型豆腐製造器			
技術分野		利用分野・適用製品	情報メモ
<input checked="" type="checkbox"/> 電機・電子 <input type="checkbox"/> 情報・通信 <input type="checkbox"/> 有機材料 <input type="checkbox"/> 金属材料 <input type="checkbox"/> 食品・バイオ <input type="checkbox"/> 土木・建築 <input type="checkbox"/> 農林・畜水産 <input type="checkbox"/> その他（ ）		<input type="checkbox"/> 機械・加工 <input type="checkbox"/> 化学・薬品 <input type="checkbox"/> 無機材料 <input type="checkbox"/> 輸送 <input checked="" type="checkbox"/> 生活・文化 <input type="checkbox"/> 繊維・紙 <input type="checkbox"/> 医療・介護	家庭用・居酒屋・旅館での、自家製豆腐製造器として使用可能 詳細資料： <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 サンプル： <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 見 学： <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可 その他：
従来技術の課題・問題点			
業務用として豆乳メーカー数社から2ℓ～4ℓの豆腐製造器が販売されているが、温度センサーなど市販部品を組んだだけで、豆乳容器や温度センサーのセットなど、知識のない個人には簡単には扱えない。			
本発明の効果・特長			
出来立ての温かい豆腐が食べられる。 2時間もあれば、豆腐作りから試食まで、誰でも豆腐作り体験ができる。			
技術概要（構造・動作等）			
ジュールの法則を利用した豆腐製造器であり、12分で豆腐ができる。 専用温度センサー（熱電対）を開発、豆乳容器の外部から測温・制御する。 豆乳中にセンサーが入らず衛生的であり、使用後の洗浄も容易である。			
図・特記事項・その他			
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 20px;"> <p>豆乳容器を 本体にセット</p>  </div> <div> <p>100 豆乳製造装置 10 豆乳容器 20 a, 20 b 電極 30 a, 30 b 接点金具 40 本体 50 温度手段 60 温度検出部</p> </div> </div>			
主たる提供特許		関連特許番号	
登録番号／公開番号：特許第 4713127 号 出願日：2004 年 11 月 8 日 発明の名称：家庭用豆腐製造装置 権利者／出願人：有限会社田中珍味			