

ダイキンアプライドシステムズのご紹介

ファクトリー市場を中心に冷熱・空調分野でのシステムエンジニアリングを展開しています。

・会社設立：2004年6月29日

・資本金：3億円

・従業員数：556名

産業用空調



- >工場空調
- >恒温恒湿
- >クリーンルーム：工業用，ドライ，バイオロジカル

環境試験設備



- >複合環境試験装置
- >試験装置
- ・世界中の様々な気候を再現
- ・乗用車からトラックまで

産業用冷却加熱



- >工業用冷却加熱
- >食品冷却加熱
- >エネルギー・マネージメント

冷凍冷蔵



- >物流倉庫
- >工場内保管庫
- >危険物倉庫



トータルエンジニアリング



- >医薬工場
- >食品工場

建築



- >建築



食と健康の未来を考えるグループ活動(案)

けいはんなの活動を通じて「食と健康」
取組みの社会実装実現を目指したい。

① けいはんな学研都市ならではのフードテック取組みを推進

★Foodtech for Well-being

- ・食同源サービス・バリアフリーキッチン
- ・テクスチャー（食感、物性）の探求 etc

※料理を分子レベルで解明する研究「分子調理学」や官能の研究が食感関連や新たなフード開発に役立っている！

★SDGs に貢献

- ・3R (Reduce, Reuse, Recycle) テクノロジー
- ・食品ロスを出さない料理や提供の仕組みづくり
- ・スマートフードチェーン、スマートフードシステム etc

※データ連携による最適化、廃棄物と生産の循環システム

★和食の文化と魅力を世界へ発信

- ・発酵×サイエンス×多面的活用でグローバルフードへ
- ・日本茶×美味しさ&機能性の科学×輸出
- ・和食×京野菜×サイエンスで世界進出
- ・精進料理×分子調理×植物由来タンパク質 etc

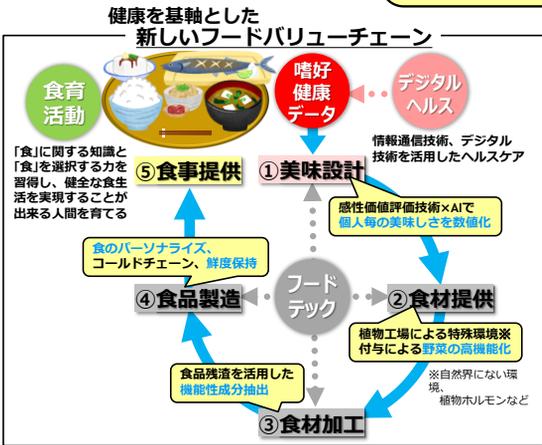
★産業や生活者に役立つ

- ・スマート農業&技術・最先端植物工場
- ・加工配膳ロボット・最速介護、嚥下食探求 etc

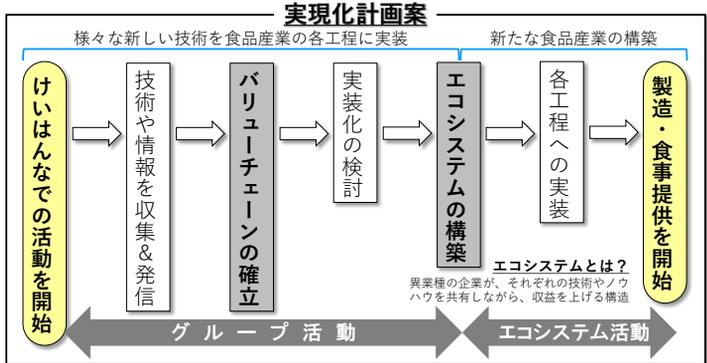
※「宇宙食」の研究が、「レトルト食品」「フリーズドライ」等の開発につながり、災害時や備蓄食としても役立っている！

食育活動を取り入れた
デジタルヘルスとフード
テックの融合した活動

活動への思い
デジタルヘルスや健康
データを食産業に活用し、
健康増進につながる
新しい食産業の創出
が出来ないか？



食と健康の未来を考えるグループにより
② フードテック取組み成果をバリューチェーン化し社会実装



生態工学会関西支部シンポジウム開催
『食と健康の未来－健康寿命の延伸に向けて－』
3月13日(木) 14:00～ <参加登録受付中>

登録はこちら