

細菌リスクの新たなモニタリング手法

株式会社 A F I テクノロジー（京都府京都市）



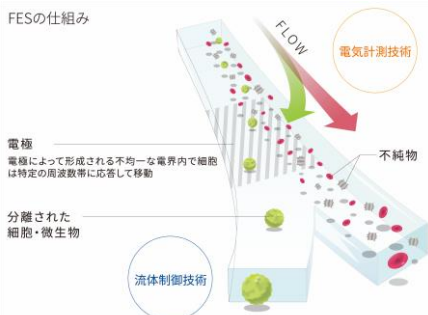
独自技術である「FES」（電機計測および流体制御技術を融合させた分離技術）を用いて、微生物分離・濃縮システム「ELESTA」を開発、販売。液体中から生きた細菌のみを捕捉・濃縮することを可能としており、その技術によって全国の大手食品メーカーや大学機関を対象に取引を行っている。

迅速かつ高精度な微生物検査を実現

ELESTA の最大の特長は、分離解析能力に優れている点である。通常、微生物検査では微生物の培養を行う必要があるが、電気特性と流体制御を活かし微生物を分離するため、非培養でかつノイズの少ない検査が可能となっている。

昨今の HACCP（食品衛生管理手法）規制化に伴い、食品製造工程における細菌リスクのモニタリング手法として、食品

FESの仕組み



メーカーからの引き合いが多い。特に鮮度が重視される食品においては、細菌検査に長期間を費やすと品質低下や販売機会を失うリスクがあるため、「ELESTA」は

食品製造工程においてなくてはならない存在になりつつある。

細菌検査における標準化を進める

今後は、ELESTA の技術をもって細菌検査における標準化を進めるため、取引拡大を進める。国内では、食品メーカー以外に

ついて、まだまだ開拓の余地が大きい。他社技術との比較検討により導入に踏み切れて

いない企業も多くあるため、同社の総合的な提案力により導入を後押しできればと考えている。また、



海外進出についての計画も進行中である。特にアメリカは日本の 10 倍以上の市場があると見込んでおり、現在アメリカ市場への進出の足掛かりとして、AOAC（化学分析法、微生物分析法などの食品検査法の標準化や分析手法の検証などを行っている米国の非営利団体）に申請を行っている。

《企業情報》

株式会社 AFI テクノロジー

606-8501 京都府京都市左京区吉田下阿達町 46-29

京都大学 医薬系総合研究棟 3 階

代表取締役 円城寺 隆治

<http://www.afi.co.jp/>

《関西のベンチャー企業である意義》

京都には大学が多くあり、バイオ系ベンチャーも多数存在します。京都府全体がベンチャー支援に慣れており、非常に良い立地であると感じています。（代表取締役 円城寺 隆治）

