

製造方法の違い

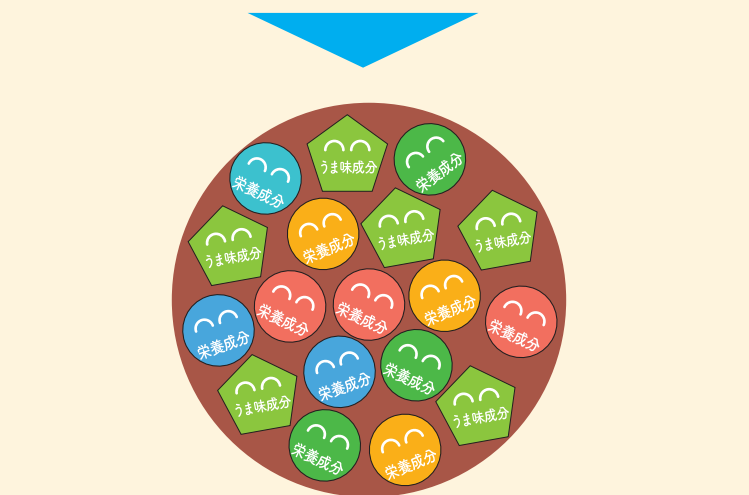
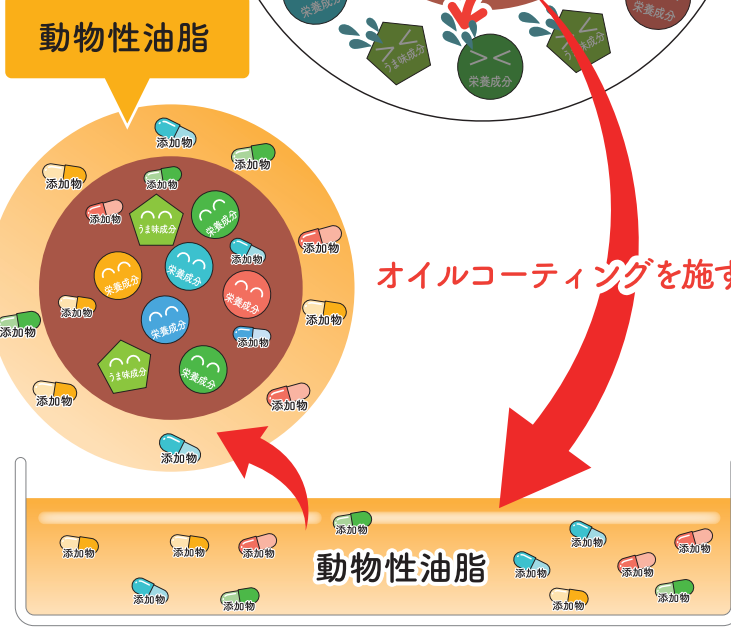
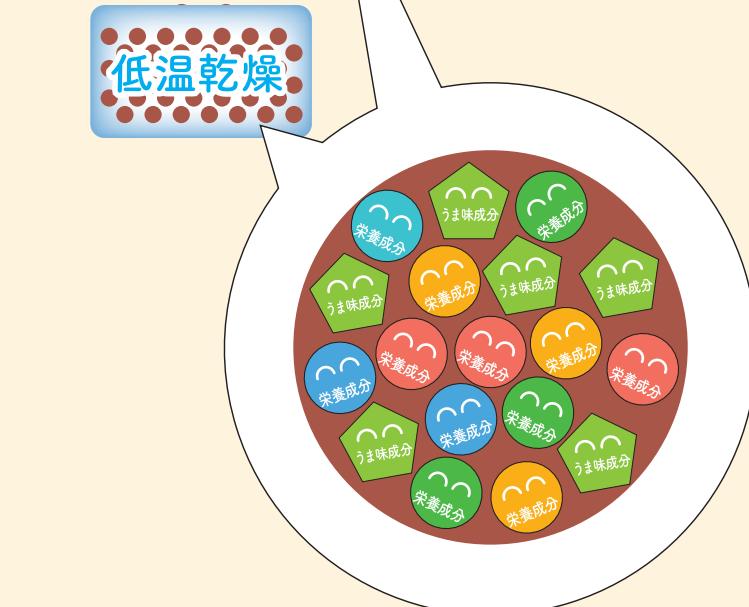
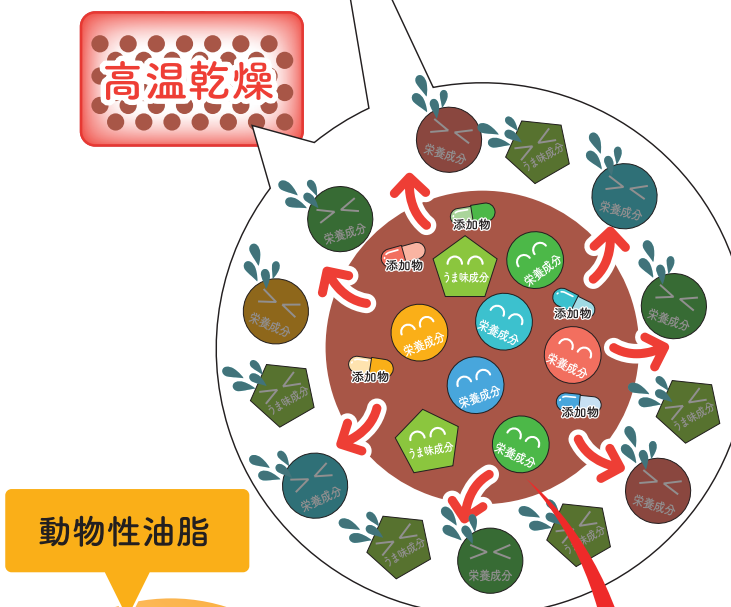
原料をそのまま投入するだけで、自動で混合、加熱、加圧、押出、成形等の過程を行うエクストルーダーを使用して製造する。押出成型を短時間で大量に行うために高い圧力をかけるのだが、これが機械内部の温度をかなり上昇させることになる。それゆえ*アルファ化させる必要がある原料はアルファ化するのだが、同時に自然由来の栄養成分やうま味成分が大量に失われる。そのため、失われる栄養成分は添加物で補う必要がある。

自然由来の栄養成分やうま味成分の消失を最小限に留めるため、製造及び乾燥は一貫して低温・低圧で行う。これを可能にしているのが、独自に開発したドッグフード製造機と乾燥機。
しかし、これでは製造過程で*アルファ化させる必要がある原料をアルファ化できないので、事前にアルファ化させた原料を使用する必要がある。そのため、イモ等は事前に蒸したものを使用している。



高温による短時間乾燥。
栄養成分とうま味成分の
更なる消失を招く。
生産性が高い

低温による長時間乾燥。
栄養成分とうま味成分の
消失を最小限に留める。
生産性が低い



自然由来の栄養成分とうま味成分が大量に消失しているため、添加物を混ぜた動物性油脂で表面を覆わなければ、栄養基準を満たせないだけでなく、嗜好性も上がらない。

添加物を混ぜた動物性油脂で表面を覆わなくても、自然由来の栄養成分だけで栄養基準を満たせており、原料本来のうまみを堪能できる。

*アルファ化・・・生の澱粉に水を加えて加熱すると、澱粉が膨潤して糊になり、酵素によって分解されやすくなる変化のこと。アルファ化させてはじめて、犬は澱粉を吸収できるようになる。 (注) 上記のイラストはあくまでもイメージです。実際とは異なる場合がございます。