

オゾン除菌機能付き
減圧乾燥機

除菌 × 乾燥



食品・食材の新たな可能性を

当社の減圧乾燥機は、野菜やくだものなどの原料を
除菌+乾燥させて、カリカリの野菜チップスや、
しっとりした歯触りのドライフルーツを作る装置です。
それぞれの食材の持つ栄養価や美味しさを保ちつつ、
長期保存が可能な状態にすることで、
生産農家で収穫された野菜やくだものを無駄なく利用できます。
防災用の備蓄食品や、6次産業の促進、地域の特産品の開発など、
ぜひ幅広い分野にお役立てください。

Point

オゾン除菌機能(特許取得済み)

乾燥室内及び原料のウイルス、
細菌、かび、藻類等に作用し、
除菌、不活性化します。



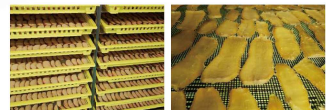
How it works

減圧乾燥機の特徴

乾燥室内を減圧して水分の蒸発力を高めると同時に、電気ヒーター+循環ファンより低温熱風を発生させ、食材内部から引き出された水分を気化し乾燥を促します。
減圧乾燥法は、温度が低くても減圧によって乾燥する食材の内部から水分を引き出す力が加わるため、より短時間の乾燥を可能にします。通常の熱による乾燥機に比べ食材に与えるダメージが少なく食材本来の栄養・色味・味わいを残したまま乾燥ができます。

減圧乾燥機とは

食材を乾燥に適した配列で樹脂トレーに乗せ、乾燥室内に設置して「除菌+乾燥」させます。乾燥室内は、減圧ブローワーによって炉内の圧力を大気圧よりも減圧させることで、原料が保有している水分を内部から外部へ移送させる仕組みとなっています。



減圧乾燥機で製造できる製品



減圧乾燥機データ

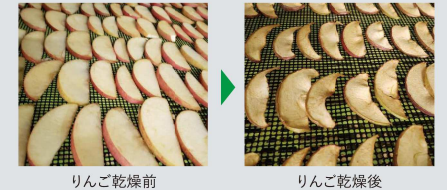
乾燥物	水分値	水分活性値	1台あたりの乾燥容量	乾燥時間	1台あたりの1回の消費電力 ※1kwh=約27円 (全国家庭電気製品公正取引協議会定め)
干し芋	18~23%	0.8~0.75AW	蒸かし芋 180kg (エビラ1枚6kg×30枚)	約18時間 (温度設定 40°C~50°C)	292円
ドライフルーツ 柿	11~15%	0.4~0.3AW	青果カット柿 105kg (エビラ1枚3.5kg×30枚)	約18時間 (温度設定 40°C~55°C)	292円
ドライフルーツ りんご	11~13%	0.4~0.3AW	青果カトルりんご 60kg (エビラ1枚2kg×30枚)	約17時間 (温度設定 35°C~50°C)	276円
ドライフルーツ みかん	9~11%	0.4~0.15AW	青果カットみかん 60kg (エビラ1枚2kg×30枚)	約21時間 (温度設定 50°C~60°C)	341円

※あくまで参考値です。(乾燥物である野菜や果物の状態、気温・湿度、倉庫内環境等であら変動があります。)

Feature

1 無駄なく乾燥! 美味しさを保持

減圧乾燥法によって食材を無駄なく効率的に乾燥できます。
また食材に与える熱ダメージを抑え、美味しさはもちろん栄養価、色味、香り、食感を残した乾燥が可能です。



2 オゾン除菌(特許取得済み)で衛生的にも安全!

除菌モードを選択すると、オゾン発生器でつくられたオゾンガスを機内に噴霧し、室内及び原料を除菌します。そのため、定期的な清掃も簡単に行えます。
またオゾンには消臭効果もあり、機内のニオイも取り除いてくれます。



※オゾンの持つ強い酸化力で、除菌・消臭を可能、オゾンの持つ強い酸化力で分解しますが、すべての菌やニオイに効果があることを保証するものではありません。

3 乾燥データの蓄積・保存が可能!

乾燥プログラムのデータの蓄積や転送、保存ができるので、商品のトレースも容易になり、HACCP等に必要な記録の作成にも対応できます。



4 タッチパネルで除菌・乾燥を簡単操作!

「除菌+乾燥モード」「除菌モード」「追い乾燥モード」などタッチパネルで簡単に操作できます。
また、10種以上の乾燥データのプログラムと保存ができるので、前回と違うものを乾燥する際の切替が容易です。

