

農林水産物の乾燥

事例	野菜や果物など、様々な農産物の乾燥品を試作しました。
試験内容 と結果	<p>イチゴ、タマネギ、柑橘類など佐賀県特産の農水産物を、露点制御方式の温風乾燥機で乾燥させました。露点制御により庫内の温度と湿度をコントロールすることで、効率良く乾燥できます。野菜類、果物・種実類、きのこ類、水産物、畜肉、花など多種多様な素材が乾燥可能で、これらの素材を活用した商品開発に役立てることができます。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>※写真は試作品の特徴を分かりやすく説明するためのイメージ図です。</p>
使用装置	<p>食品乾燥装置（平成26年度さが機能性・健康食品開発拠点事業）</p> <div style="display: flex;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px;"> <p>メーカー名：株式会社木原製作所 型式：SM10S-EH-DPC</p> <p>【機器の概要】 食品や農林水産物（野菜、果物、きのこ類、水産物）等を露点制御方式によって効率的に乾燥する装置</p> <p>【スペック】 電気ヒーター式温風乾燥器 露点制御方式 最高乾燥温度：80℃ 材質：ステンレス 温度センサー、プログラム運転機能有 棚板（666 x 520 mm）10 段 処理量：目安として、最大 20kg</p> </div>  </div>
使用料	食品乾燥装置 840円／時間

※最大処理量は、試料の厚みや状態等によって変わります。
また、熱に弱い試料の場合、試料が変質する場合があります。