

液体試料の粉末化

事例	食品から液体抽出したタンパク質を粉末化しました。
試験内容	<p>食品から抽出したタンパク質液を粉末化しました。</p> <p>スプレードライ(噴霧乾燥法)は、液体原料を熱風中に噴霧して瞬時に乾燥粉末を得る方法で、食品をはじめ様々な分野に応用されています。液体→粉末化が可能のため、高効率かつ高品質な粉末の調製が可能となります。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>※写真は装置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>スプレードライヤー (平成25年度電源立地地域対策交付金)</p> <div style="display: flex;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px;"> <p>メーカー名： 日本ビュッヒ株式会社 型式： B-290</p> <p>【機器の概要】 農水産物や食品等の液体試料を噴霧乾燥または噴霧凝結にて粉末化する装置</p> <p>【スペック】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卓上型ミニスプレードライヤー ・噴霧方式： 二流体ノズル ・最大水分蒸発量： 1 L/時間 ・入口温度： 40～220℃ ・主な粒子サイズ： 2～25 μm ・スプレーチリング可能 (低融点物質の噴霧凝結) </div> </div>
使用料	スプレードライヤー 1,200円/時間

※高粘度、高糖度の試料は対応できない場合があります。
有機溶媒を含む試料には対応できません。