日本イクス　環境ミュージアム　（常温乾燥装置）









ドライフーズ（乾燥食品）などを対象とした常温乾燥技術

なぜ乾燥フーズを作るの？

現在、農業に注目が集まり様々な異業種が参入し、新鮮・安全な食料を作ってくれていますが、実際に市場へ供給する為には、まだまだ課題が多いのも事実です。

私たちは、安心・安全・新鮮な優良食材を、常温乾燥により「色落ちなく」「香りもそのまま」「うま味が凝縮された」「長期保存可能な」新触感を生み出したいと考えました。

常温乾燥とは？

通常食品などを乾燥させる、熱風乾燥では食材の温度が高くなる事で、風味や色落ちを招き、冷凍乾燥では色落ちなどは防げますが、ランニングコストは大変高いものとなります。

常温乾燥技術は、加工対象物により乾燥温度をコントロールし、5℃から65℃の範囲で乾燥させますので、素材の持つ風味を損なわず、低ランニングコストを実現させました。

どの様に使うの？

乾燥炉本体はコンベアー式や回転炉式など、乾燥させたい物の性状・形状・乾物の保管方法など様々なお客様の要望を踏まえ、選定いただけます。