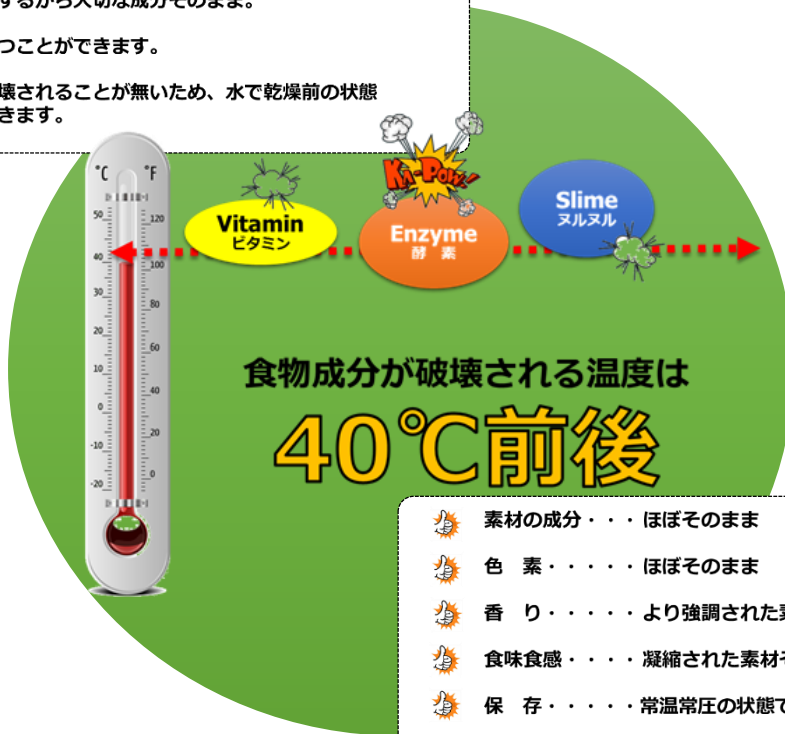


低温除湿乾燥装置のご案内

●● 低温除湿乾燥装置の原理 ●●

乾燥機内の空気を低湿度にし、空気の均一な流れにより効率よく作物の特性に合わせて乾燥する密閉空間乾燥です。室内温度は26℃前後から31℃前後まで難しい温度域を自在に設定することができます。この低温維持が乾燥物の酸化・劣化を防ぎ、旨さの主要素である風味・香り・色・ビタミン・酵素成分を最大限活かせる乾燥を実現しました。

- ✦ ビタミンや酵素、ヌルヌル成分は温度に弱いのです。
- ✦ 低い温度で乾燥するから大切な成分そのまま。
- ✦ 香りも最高に保つことができます。
- ✦ 温度で細胞が破壊されることが無いため、水で乾燥前の状態に戻すことができます。



- ✦ 素材の成分・・・ほぼそのまま
- ✦ 色・・・ほぼそのまま
- ✦ 香り・・・より強調された素材そのものの香り
- ✦ 食味食感・・・凝縮された素材そのものの濃厚な味
- ✦ 保存・・・常温常圧の状態に変質なし
- ✦ 流通コスト・・・生の状態に比べて体積は約1/5、重量は1/10

●● 低温除湿乾燥 - 粉体品事例 ●●

香り枝豆



たまご（卵白）



本わさび



かぼちゃ



りんご



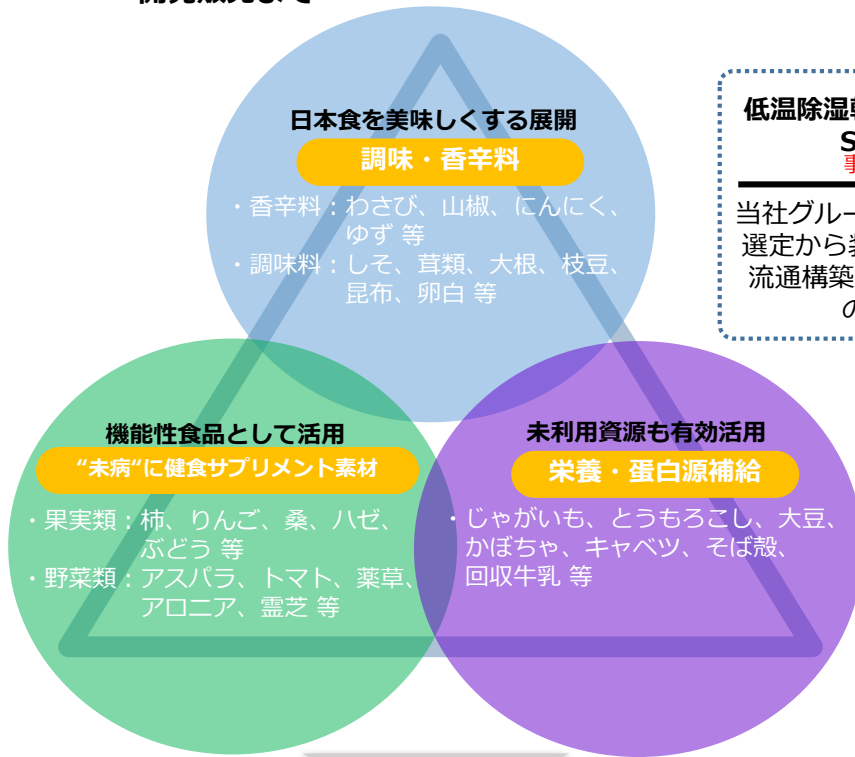
大根（葉入）



山椒葉



●● 未利用資源活用～機能性食品
開発販売まで ●●



**低温除湿乾燥が農産品6次化実現に向け
SeedsをNeedsに！！**
事業ネタ 需要創生

当社グループ総力をかけ、テーマとする作物
選定から装置導入・運転から商品化に向けた
流通構築・マーケティング戦略、実行計画
のお手伝いをいたします。

リアル店舗・インターネット販売・加工場



(写真は涼風4号)

機種	涼風1号	涼風2号	涼風3号	涼風4号
能力指標 (kg/バッチ)	280	100	40	20
循環風量 (m ³ /分)	120	48	20	1.2
消費電力 (kw)	21	11.5	5.5	2.2
本体寸法 (W x L x H)	3.6 x 6.4 x 2.4m	2.0 x 4.0 x 2.2m	1.8 x 2.7 x 2.0	1.8 x 1.5 x 2.0
重量 (kg)	2,150	1,350	680	500

販売・ご相談窓口



株式会社プレンサーベックス

〒164-0001 東京都中野区中野 6-6-8-107

☎03-6908-7023 ✉misc@plentharvex.jp

技術開発



株式会社創研エンジニアリング
(技術士事務所)