

# マイクロ波常温乾燥機

## 技術情報

- ・マイクロ波を用いた減圧乾燥方法
- ・特願2004-117116
- ・出願者: 福岡県、(財団法人)北九州産業学術推進機構

ココがすごい!



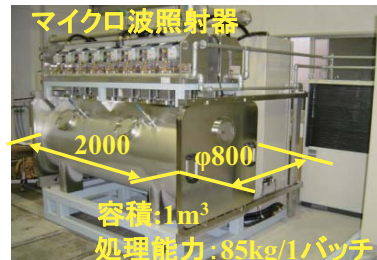
- ・ **味、色、香りが変わらない高品位乾燥**
- ・ **40℃以下の常温乾燥**
- ・ **短時間乾燥による省エネ乾燥**

## 技術概要

本装置は加熱や凍結による変質・変性や損傷を生じることなく、様々な多孔性食材を常温で乾燥できるマイクロ波常温乾燥法に着目し、乾燥時間と品質とを同時に改善する革新的な省エネルギー型常温乾燥機です。

マイクロ波常温乾燥機の特徴は下記の4点です。

- ①常温乾燥のため、成分の変化なし
- ②色・香り・味・栄養価も保持
- ③マイクロ波内部加熱による一様水分分布
- ④内部からの水分排出効果により極短時間乾燥



### 【応用例・活用分野 等】

- ・技術の応用例:マイクロ波による乾燥中の同時殺菌
- ・活用が期待される分野:食品加工、化粧品、医薬品、化学材料等

### 【企業へのメッセージ】

・真空凍結乾燥機などの従来乾燥機に比べて構造が簡素であるため製作が容易です。さらに品質を維持できると共に短時間乾燥により省エネ型の乾燥機を実現できます。

### 連絡先

機関名: 福岡県工業技術センター機械電子研究所

所在地: 福岡県北九州市八幡西区則松3-6-1

担当部署: 機械技術課

電話番号: 093-691-0260

FAX: 093-691-0252

E-mail: [thayashi@fitc.pref.fukuoka.jp](mailto:thayashi@fitc.pref.fukuoka.jp) HP: <http://www.fitc.pref.fukuoka.jp/>