

食品原料の一次処理装置システム

- **特性**：新たな食品の試作を行うための加工機械ラインで、冷風乾燥機、粉碎器（ウイングミル）、湿式粉碎装置（スーパーマスコロイダー）により構成され、水産物をはじめとした食品素材の乾燥および粉末化やペースト化を行う加工機器です。



※画像はイメージ図です

冷却・除湿させた乾いた空気を庫内で循環させて水分の蒸発を促します。低温の空間で行われるので乾燥中も食品の急速な劣化を防ぎます。

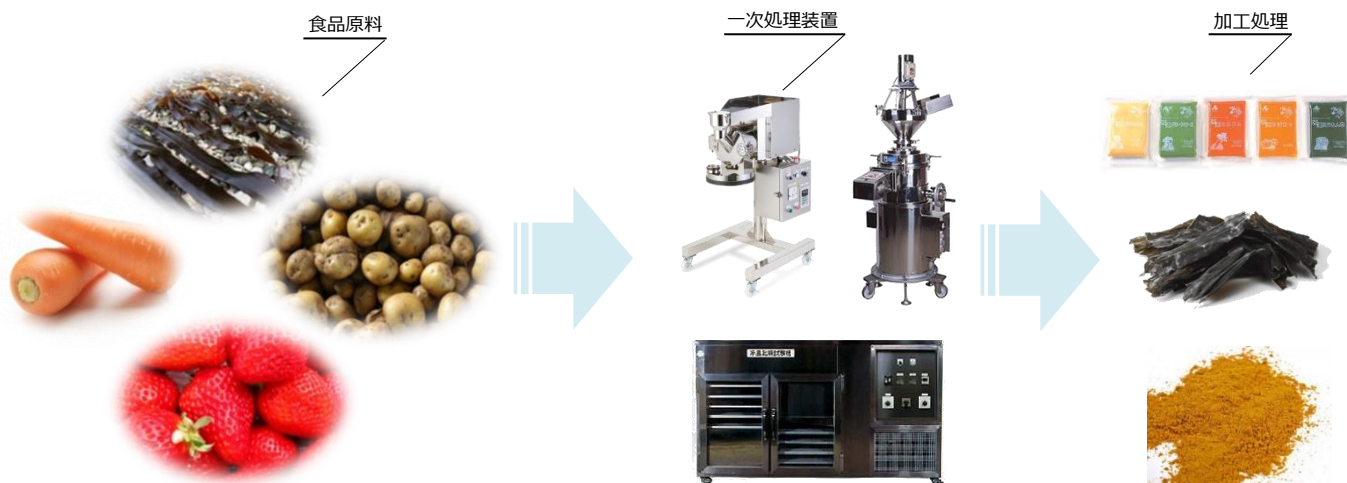


特殊な形状の粉碎刃は、粉碎時の熱の発生を抑えます。これにより、熱に弱い食品などの粉碎に適しています。6種類のスクリーン（網目）は粒度調整が可能であり、粗粉碎から微粉碎まで1台で行うことができます。



間隔を自由に調整できる上下2枚の無気孔砥石（世界12ヶ国特許）によって構成された石臼形式の超微粒摩砕機です。

- **利用目的**：地域の水産物や農産物などの食品原料を汎用性の高い乾燥粉末品やペーストに加工
高温乾燥によって起こりやすい色調劣化などを抑制した高品質な素材の調製
- **対象企業**：食品製造業、水産加工業、農産加工業 等
- **導入効果**：新たな付加価値創造や種々の加工品の利用性向上
- **波及効果**：地域の魅力ある資源を活用した新産業の創出



問合せ先

公益財団法人函館地域産業振興財団

TEL 0138-34-2600 FAX 0138-34-2602

E-mail info@techakodate.or.jp