

## 高栄養価保持低温乾燥機

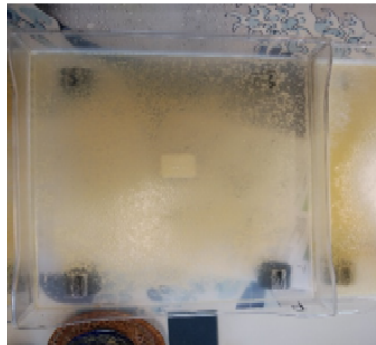
### 概要

- 日本の食品残渣処理に於ける有効利用事業の一貫として凍結させない低温乾燥法を用いて、野菜、果物等を有形又は粉黛に加工し、高栄養価の食品を製造する機器の製作をしている技術を応用し、ホエイ乾燥とパウダー化に成功。
- ホエイの有効利用の一つに、各分野で乾燥粉末が実施。
- 製品に至るまでの加工方法は、事業所によって異なるが、従来より行われているのは、濃縮、噴霧乾燥法等。
- 乾燥方法によっては、工数、製品価値、コスト等を改善することを目的に、新しいシステムを開発。
- 元々ある栄養価を保持したまま、作業工程も簡略し、省エネルギーの装置を提案。
- 遠赤外線を放射する発熱体で、ホエイを入れた容器と共に低温で加熱する方法。

### 導入効果

- 可動部が無いので大きな動力機構の必要も無く、故障を防ぎ、保持経費が大幅に削減。
- 加熱空間温度が60~70℃範囲と低温の為、栄養価が損なわれること無く殺菌も可能。
- 加工実施試験、試食において食感、風味等も好評(対象者 名)。
- 乾燥工程終了時は固形である為、パウダー化の作業工程も安易。
- チーズを造る時出来る副産物を、ほぼチーズに近い状態に出来、栄養補助食品では無く、一つの食品ジャンルを構築することが可能。

北海道某牧場の乳牛の生乳よりヨーグルトを製造した時の副産物「ホエイ」の高栄養価保持低温乾燥機による乾燥チップ(左図)とその粉末(右図)の写真。粉末の大きさは、もっと細かくも可能。実施日は2020/06/29。乾燥条件は、乾燥温度60℃と温風熱50℃の組合せ(低温殺菌)、ホエイ原液重量1200g、乾燥時間約20時間、製造乾燥チップ・粉末重量各129g、回収率10.75%。



カナジアジャパン株式会社  
CANASIA JAPAN

### ○ 対象品目

水稲	畑作	露地野菜	施設園芸	果樹	
茶	花き		林業		
酪農	肉用牛	養豚	養鶏	飼料作物	
沿岸漁業	養殖業	沖・遠洋漁業	その他水産業		その他

### ○ 開発等の段階

開発/実証中	○
モニター販売中	
一般販売中	2021年1月予定
その他	

### ☎ 連絡先

カナジアジャパン(株) ペーパー化学品  
TEL:06-4963-3157  
<http://canasiajapan.xsrv.jp/>  
[masanao.toyama@canasiasp.com](mailto:masanao.toyama@canasiasp.com)

情報記載日:2020年10月23日