



高品質な乾燥食品を作いませんか？ 真空凍結乾燥機

原理（凍結乾燥）

対象となる原料や製品を一旦凍らせた後に、低温真空下で水分をとばして乾燥させる。

特徴

- ・乾燥品なので、常温長期保存可能
- ・熱乾燥よりも色や食感が優れている
- ・熱乾燥よりも栄養成分が多く残る
- ・加工時の品質保持に優れる一方、加工処理コストがかかる



事例紹介

若ごぼうの葉柄部分を凍結乾燥した事例を紹介します。通常の熱乾燥法（写真中）では、収縮してねじれ、硬くなりましたが、凍結乾燥法（写真右）では、元の形状が維持され、口当たりは軽く、ほのかに素材の香りも残りました。



若ごぼう



熱乾燥



凍結乾燥



断面

<参考費用>

- 品目 : 大阪特産野菜
 試験数量 : 500g (未乾燥)
 作業時間 : 3日間 (下処理含む)
 費用 : 1万円程度 (費用は処理条件等により変動する場合があります)

少量の試作が可能で、最適な下処理条件の検討もご相談いただけます。

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。
 電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓
<http://www.kannosuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>