



食品乾燥機を使ってドライフードを簡単に！

果実や野菜等の食品を乾燥させたドライフードは保存性が良く、多くの商品が販売されています。

屋外での乾燥により製造する場合は、温度や湿度の兼ね合いでカビが生じてしまったり、ホコリ、鳥、虫などの影響が心配となります。しかし、食品乾燥機を使えば、温度と時間管理が可能となり、簡単にドライフードを作ることができます。



ドライフルーツ

活用事例

- ・ドライイチジク
- ・果物や野菜のグラッセ
(イチジク、ナスなど)
- ・若ごぼう葉の粉末
- ・お茶漬けの素
- ・野菜を使った7色の塩
など



<食品乾燥機>

製品名：ドラッピー

(静岡製機製)

トレイ：3段

(430mm×560mm)

設定温度：75℃まで

乾燥方式：送風式

● 食品乾燥機を使って製品化を支援した事例紹介 ～7色の塩～

野菜の色を使った塩の製品化支援に、食品乾燥機を利用しました。

野菜から抽出した液を塩と混合し、食品乾燥機で乾燥させる製法と、食品乾燥機で乾燥させた野菜を粉末化し、その粉末を塩にまぶして付着させる製法の2種類を開発しました。

料理に彩を添え、また風味も味わえる塩となりました。



7色の塩

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.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>

イベント情報

- ・9月22日(日)開催 プロの料理コンテスト「食の都・大阪グランプリ～グランドチャンピオン大会」
決勝審査および表彰式 一般観覧者募集中！

【詳細・申込】 <http://www.osaka.cci.or.jp/event/seminar/201908/D24190922010.html>

- ・10月3日(木)開催 講演会「食品ロス削減に役立つ先端技術」当研究所研究員も登壇！

【詳細・申込】 <https://www.osaka.cci.or.jp/event/seminar/201905/D22191003011.html>