

高機能冷風乾燥装置による魚介類の乾燥

この加工工場では、アジ・ハタハタ・イカ等の魚介類の干物を製造しています。以前から冷風乾燥装置を用いて加工していましたが、設備老朽化に伴い更新することとしました。

設備選定にあたり、製品の品質化、作業の省力化を目的として、高機能型の冷風乾燥装置を採用しました。また、これは冷蔵庫も兼用となっております。

・冷風温度12℃（従来17℃）

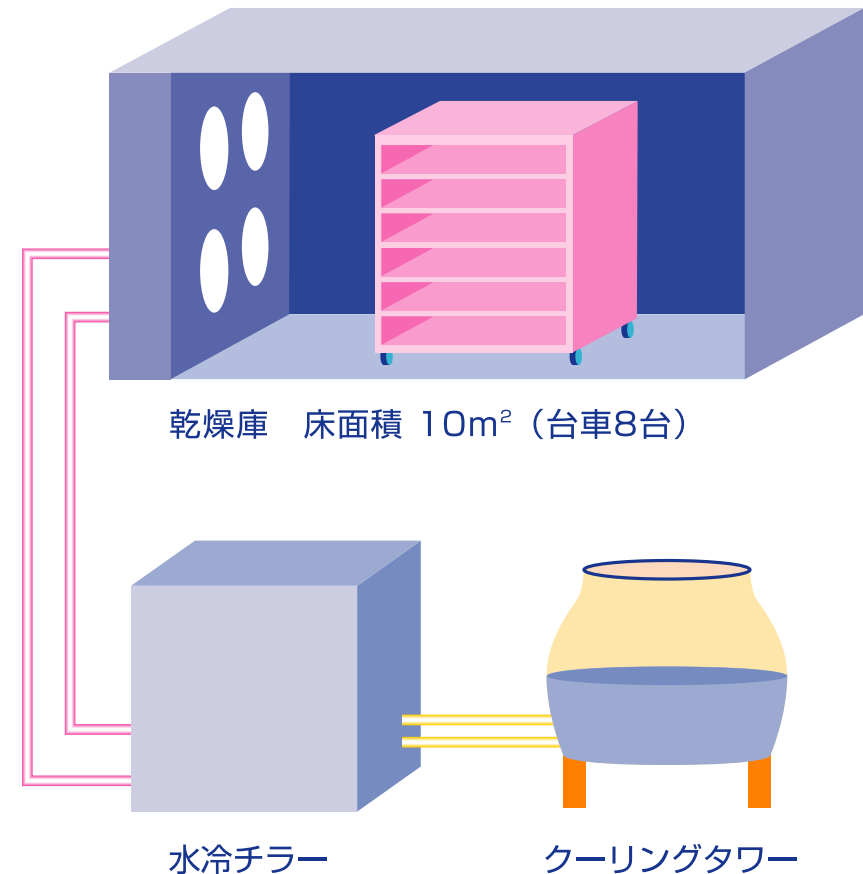
改善効果

- ・製品の仕上がりがよりきれいになりました。
- ・製品の乾燥ムラが減少、品質が向上しました。
（従来より 賞味期間が1日延長）
- ・乾燥後、冷蔵庫として使用できるので、作業工程に融通が可能です。
（従来は、乾燥終了後すぐに搬出の必要がありました）

設備概要

- 冷風乾燥機 13.1kW
- 乾燥庫（冷蔵庫）床面積 10 m²

〈システム図〉



* 夕方に乾燥開始し翌朝出荷（乾燥時間7～10時間）