

# 遠赤外線利用によるホタテ貝柱の乾燥

事例  
3

この加工場では乾ホタテ貝柱を製造・出荷しています。これまでのホタテ貝柱の乾燥は天日干しとガス式の温風乾燥により行っていました。ボイルした貝柱を30～40日間乾燥させる天日干しは作業が天候に左右される上、貝柱の出し入れに手間がかかり、また、ガス式の温風乾燥機は80度以上の温風で強力に乾燥できますが、貝柱の表面から乾燥するためひび割れしやすく品質低下の原因にもなり、大きな問題となっていました。

そこで、遠赤外線加熱による乾燥システム「乾ホタテ貝柱乾燥装置」を導入し、作業の効率化と品質向上を実現しました。

## 【改善効果】

天候に左右されず乾燥期間はこれまでの1/2～1/3に短縮しました。

貝柱を裏返す作業が不要となりました。

低温で内部から乾燥するのでひび割れがほとんど起きず、不完全乾燥の製品も激減しました。

製品の品質が向上しました。

## 【設備概要】

除湿機	46.6kW × 2台
加湿器	6.0kW × 2台
攪拌用ファン	12.1kW × 2台
熱風ヒーター	5.0kW × 2台
遠赤ヒーター	10.8kW × 2台

